

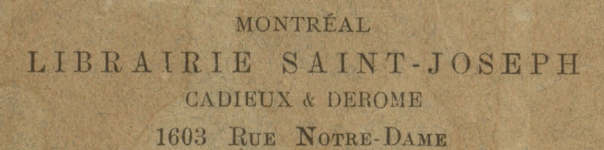
MANUEL

D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

PAR

LE RECORDER TESTARD DeMONTIGNY,

Chevalier de l'Ordre Militaire de Pie IX.



MONTRÉAL

LIBRAIRIE SAINT-JOSEPH

CADIEUX & DEROME

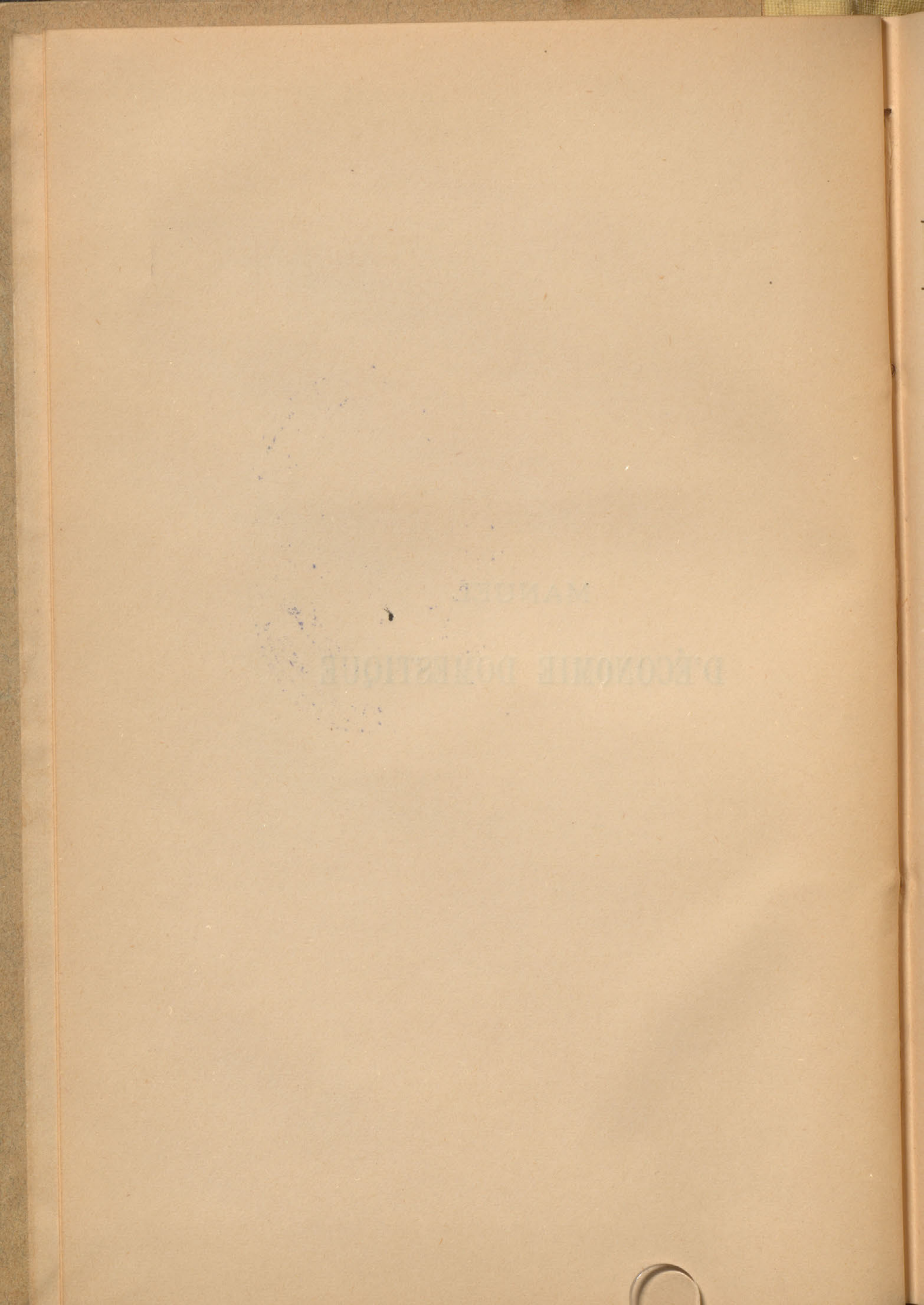
1603 RUE NOTRE-DAME

1896


IN DOMINO CONFIDO
GRANDESCVNT·AVCTA·LABORE
McGILL
UNIVERSITY
LIBRARY

MANUEL

D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

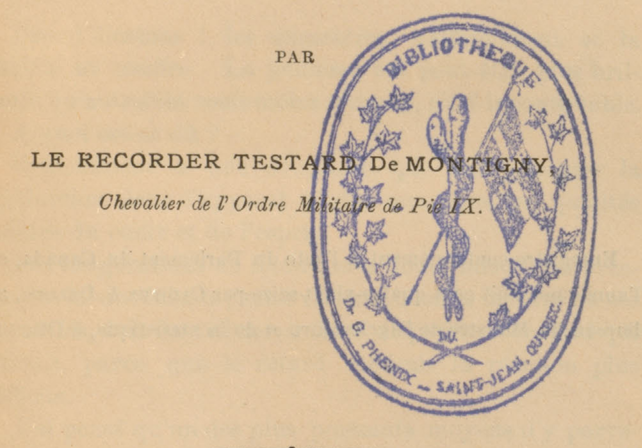


MANUEL
D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

PAR

LE RECORDER TESTARD De MONTIGNY,

Chevalier de l'Ordre Militaire de Pie IX.



MONTRÉAL
LIBRAIRIE SAINT-JOSEPH
CADIEUX & DEROME
1603 RUE NOTRE-DAME

1896

Eusèbe Senécal & Fils, Imprimeurs, 20 rue St-Vincent, Montréal.

MON BUT.

Pas d'illusions ! les caractères s'affaiblissent et la société en souffre. La jeunesse est peut-être plus brillante qu'autrefois, mais moins sérieuse, c'est incontestable.

A quoi est-ce dû ?

Evidemment à une éducation qui fait consister la distinction dans l'apparat plutôt que dans les qualités solides du cœur et de l'esprit.

Les exagérations en feront, sans doute, mieux comprendre les inconvénients ; mais chacun, dans la mesure de ses capacités, doit contribuer à faire disparaître ce fard qui éblouit, parce que le retard rendrait la réaction plus difficile.

J'ai pensé qu'un des plus puissants moyens d'y parvenir est de mettre à la portée de tous un livre propre à faire comprendre, à ceux qui le veulent, en quoi consiste le seul mérite appréciable et le seul capable de procurer la félicité. Car on a beau faire semblant de l'ignorer, tous dans un moment de réflexion, apprécient la sagesse et lui donnent la préférence sur la légèreté, quelque parée qu'elle soit.

Voilà pourquoi j'ai plaidé longuement en faveur de l'importance des principes chrétiens, même en économie domestique.

Mais après avoir établi que la vertu ouvre à tous le chemin du bonheur, il fallait offrir aux personnes de bonne volonté quelques données propres à les guider dans l'application de ces principes.

J'ai donc posé les règles qui m'ont paru suffisantes, dans toutes les circonstances ordinaires de la vie, pour régler sagement sa manière de vivre.

J'ai puisé un peu partout sans même pouvoir indiquer la source de notes prises à temps perdu. Aussi mon livre n'est qu'une compilation de réflexions, de préceptes qui m'ont paru sages, et j'ai plagié, je le confesse.

Fasse le ciel que ce MANUEL soit jugé digne d'être accueilli dans les familles et dans les écoles où se forment le goût et les aptitudes qui influent sur toute la vie.

Montréal, 6 Octobre 1896.

B. A. T. DE MONTIGNY.

DE

L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Distinction entre l'économie sociale, l'économie politique et l'économie domestique.

On a beaucoup discouru sur *l'économie sociale*, qui est la science des lois propres à régir la société et ses intérêts, à régler les relations des citoyens entr'eux ; cette science, qui offre tant et de si difficiles problèmes, est compliquée surtout parce qu'elle est sortie des vraies bases capables de maintenir la stabilité de la société.

On a fait des volumes sur *l'économie politique*, qui traite de la production, de la consommation des richesses d'un pays et de leur distribution.

Mais je ne sache pas qu'on ait publié des traités pratiques et populaires comprenant les règles genérales de *l'économie domestique* que quelqu'un définit " *une vertu qui porte à régler la dépense et les ressources de manière à donner à sa famille le plus d'aisance possible.*"

Définition de l'économie domestique.

Je n'adopterai pas la définition précédente qui me paraît appliquer cette vertu à jouir le plus possible ; je me permettrai de définir *L'ECONOMIE DOMESTIQUE* "*l'art de régler sagement sa manière de vivre.*" Je crois cette définition plus conforme aux véritables principes économiques, car il arrive souvent, et même très souvent, qu'il n'est pas du tout économique de donner à sa famille le plus d'aisance possible ; et je dirai comme un grand écrivain : " Lorsque l'amour du *confortable* s'empare d'une époque, on voit s'étendre dans les mêmes proportions l'affaiblissement de l'intelligence, l'abrutissement de l'humanité et l'étiolement de la race " — Est-ce là de l'économie ?

Non, pour tous, ce qu'il faut, c'est de vivre sagement et de gouverner sobrement sa maison, même en faisant des sacrifices volontaires, en s'imposant des privations qui ont leurs immenses avantages, à tous les points de vue, car s'il est dit que " l'homme ne vit pas seulement de pain, qu'on ne régénère pas un peuple en l'engraissant, et que les hommes repus ou avides de jouissances deviennent ingouvernables " (Deuter. XXXII, 15), il faut bien reconnaître que les familles livrées à leurs caprices, à leurs fantaisies et à leurs goûts sont bien difficiles à maintenir dans la voie du devoir, et je ne crois pas que ce soit économique de dresser un tel troupeau.

Son importance.—A ce compte, et surtout à ce compte, reconnaissons que l'économie domestique est aussi nécessaire à la prosperité du pays que la vertu des individus l'est à la qualité d'un peuple. C'est le bonheur des familles qui fait la grandeur de la nation. C'est d'ailleurs

dans la famille que les bons législateurs puisent leurs qualités d'homme d'état.

Vous voyez que je ne veux pas rapetisser mon sujet en me tenant à la cuisine, dans les casserolles ou même aux étaux des bouchers ou des femmes de la halle. Je recommanderai bien aux femmes de faire de la bonne soupe, ne serait-ce que pour mettre de bonne humeur les maris qui arrivent fatigués du travail, et de marchander le prix des articles à acheter, de tricoter des bas, etc., aux hommes de faire leur vin, de cultiver leur tabac, etc., mais à part de petites recettes que vous ne pourriez trouver ailleurs, je ne ferai qu'indiquer les règles d'une sage économie, et le reste est un détail qui s'apprend jour par jour par l'observation, le goût et une certaine théorie qu'il ne faut pas négliger et qu'on devrait enseigner dans les familles et les couvents.

J'ai si peu dessein d'amoindrir mon sujet que je dois poser fermement comme principe que la meilleure condition pour être économe, c'est celle d'être chrétien. Ça peut surprendre quelques uns de me voir faire du catéchisme à propos d'économie, et surtout d'économie domestique. Mais voyons un peu : n'est-il pas vrai que la vertu est la base principale de l'économie, puisque la vertu exclut les vices qui sont les plus contraires aux préceptes de l'économie.

J'ai jeté un coup d'œil, pour les besoins de ce livre, sur le " Traité des Devoirs du Chrétien."

Outre le plaisir que j'ai eu à parcourir ces pages, où ma jeunesse a puisé ses premières connaissances, pages si imprégnées du parfum qui doit conserver les individus, les familles et les peuples, j'y ai recueilli des données qu'on ne pourrait trouver réunies ailleurs, données suffi-

santes pour conduire l'homme dans toutes les circonstances de la vie.

Ce n'est pas étonnant que nos pères, qui ne connaissaient pour ainsi dire que ce livre, aient pu, sans grandes ressources, élever de si nombreuses familles et leur assurer un avenir heureux

On voudrait arracher des écoles les livres de cette portée pour les remplacer par des connaissances dites utiles. Oui, mais ce serait négliger les connaissances nécessaires. On érigerait en principe que la religion est dans l'éducation un accessoire, et que savoir faire des chiffres, de la sténographie, de la télégraphie, de la gymnastique, ou que connaître les mœurs d'un ourang-outang ou d'un colibri est plus important que de connaître Dieu et soi-même. Eh bien, c'est avec cette éducation qu'on fait des hommes d'affaires peut-être, qu'on devient habile à "diriger une opération commerciale, concevoir une spéculation de bourse, construire des machines, fabriquer des tissus et juger de la qualité d'un produit. C'est avec cette éducation que l'on apprend à la génération à bien manger, à bien boire, à bien digérer et à bien dormir," mais si toutes ces choses peuvent être utiles ; une seule est nécessaire, après tout, et les autres ne doivent venir que par surcroît.

Et la preuve, c'est que les qualités d'un bon chrétien sont celles qui assurent une bonne économie comme une bonne politique. "Honesty is the best policy," dit un proverbe anglais, et c'est vrai. Or on ne saurait être honnête sans religion.—Et il est facile de prouver que l'application des principes chrétiens est ce qui conduit le plus sûrement à la prospérité.

C'est ce qui faisait dire à Mgr Gaume, dans son Traité du Saint-Esprit : " En expliquant les rapports de chaque

béatitude avec le don correspondant, nous justifierons d'une manière sensible ce nom de béatitudes. Nous le fesons, afin de montrer que les choses dont l'Evangile fait dépendre le bonheur, ne sont pas la source d'un simple bonheur *mystique*, comme on parle aujourd'hui, c'est-à-dire purement spirituel et presqu'imaginaire. La vérité est que, sous tous les rapports, et dans la plus large acceptation du mot, les béatitudes produisent ce que leur nom signifie. Pour la vie présente, comme pour la vie future, elles sont réellement la charte de la félicité." " Chose admirable, dit Montesquieu, la religion chrétienne, qui ne semble avoir d'objet que la félicité de l'autre vie, fait encore notre bonheur dans celle-ci."

Vices contraires à l'économie.

Ai-je besoin de vous dire quel est le partage de ceux qui n'observent pas les règles prescrites par le christianisme ?

Le Luxe.—Vous citerai-je les victimes du luxe, ce grand ennemi de l'économie et contre lequel les lois devraient avoir des anathèmes, puisqu'il est l'enfant choyé de l'orgueil ? Les anciennes ordonnances françaises avaient de sages dispositions pour prévenir les excès des classes populaires dans leur manière de vivre. On peut le dire, l'effet de ces lois se fait encore sentir chez le peuple français, dont les habitudes d'économie peuvent nous servir de leçon.

D'ailleurs, que de calamités n'entraîne pas le luxe !

Si tant d'industries, surtout l'industrie agricole, sont en souffrance, n'est-ce pas en grande partie dû à cette rage de chercher à briller, à éclipser les autres, par des pratiques au-dessus de ses moyens ?

Et comme le disait l'Archevêque de Québec en 1880— " C'est depuis qu'un luxe effréné a envahi nos campagnes que l'émigration a pris des proportions si alarmantes. On s'endette outre mesure pour se procurer des toilettes extravagantes, des ameublements trop riches pour les moyens dont on dispose, pour fêter des amis, pour paraître en public, avec des équipages magnifiques ; en un mot *l'orgueil de la vie*, comme l'appelle St-Jean, (1 Ep. 11, 16), entrant en conspiration avec la concupiscence de la chair et la concupiscence des yeux, s'attaque avec acharnement à la fortune temporelle des familles pour arriver à la ruine éternelle des âmes."

La Luxure.—Je ne vous parlerai guère de la luxure dont les effets sont si pernicieux sur la santé morale et physique des individus, des familles et des nations. Son influence sur l'économie est immense puisqu'elle affecte les corps et les âmes, affaiblit les courages, énerve les volontés. Qu'il me suffise de dire avec Mgr Gaume : " Que la luxure vienne à régner sur un peuple, sur une époque, attendez-vous à des iniquités sans nombre et sans nom, à des dépravations d'idées, de goût et d'habitude sans exemple.—Vous compterez par myriades des existences sans remords, des morts sans repentir, des fous et des suicides dans des proportions inconnues. Viciée presque dans sa source, la vie elle-même se manifestera par l'étiolement et par la dégénérescence de la race." Inutile de demander si cet état est favorable à l'économie.

Je passe à un autre des vices capitaux qui affecte l'économie domestique :

La Gourmandise.—Ce n'est ni le plaisir, ni le goût qu'on peut avoir en dégustant un mets, qui constitue le péché mignon si caressé de nos jours, surtout dans les familles aisées et qui menace d'acquérir le droit de cité.

La gourmandise est l'excès ou le défaut de modération dans le boire ou le manger. Rien n'est plus contraire à l'économie que ces gloutonneries qui absorbent un temps précieux, alourdissent l'intelligence et appesantissent les corps; c'est la destruction des constitutions, l'affaiblissement des estomacs, l'effondrement des santés, au point qu'il est dit dans l'Ecclésiaste : XXXI ; 23 : " La gourmandise a tué plus d'hommes que l'épée."

Aussi un grand penseur s'est-il cru autorisé à dire : " La santé physique et morale des peuples se calcule sur le nombre des cuisiniers."

Or, si la gourmandise affecte ainsi la santé (et qui ne sait que la plupart des maladies viennent des excès de table,) je vous demande s'il n'est pas convenable, comme économiste, de s'élever contre ces abus commis dans les festins où l'on est toujours étonné de voir ce qui s'y absorbe.

Et puis l'intempérance, cette plaie de notre pays !

Vous en connaissez les effets, pour l'ivrogne, (et j'appelle ivrogne, non seulement celui qui se vautre dans la boue, mais celui qui habituellement se gorge d'alcool, se tient surexcité et ressemble d'autant moins à l'homme qu'il affaiblit plus sa raison), pour l'ivrogne donc, plus de propreté, plus d'honneur, plus de respect pour lui ni pour d'autres, plus de souci pour ses biens, ses enfants, sa femme. Tout s'affaisse autour de lui, et c'est en chantant ou en blasphémant qu'il voit son abandon. Tout le quitte, santé, considération, fortune, et à moins d'un miracle, il ne sortira de cette habitude que pour s'en aller à la morgue ou à l'asile.

La colère.—Vous désignerais-je la colère comme contraire à l'économie ? C'est pourtant le cas. L'homme éco-

nome opère avec calme. Or l'homme colère ne peut opérer qu'avec impatience. La colère, c'est l'état de mécontentement ou d'irritation qui s'exhale devant des obstacles insignifiants, qui excède dans ses mouvements, qui trouble la raison et qui tend à remplacer la force du droit par le droit de la force.

" Fille de l'ignorance, dit un philosophe, la colère empêche l'homme de raisonner. En lui, le flambeau de la raison s'obscurcit et fait place à la force. La vie se concentre sur les lèvres qui injurient, au bout du pied qui frappe, dans le poignet qui renverse."

Vous voyez d'ici combien la colère est contraire à l'esprit d'économie, non seulement au point de vue spirituel, où il est impossible de supposer que Dieu bénisse les œuvres d'un homme toujours fâché et maudissant tout, mais encore au point de vue matériel, puisque les choses faites avec impatience sont mal faites, quand le colérique ne les brise pas avant de les avoir finies. Et comment s'acquittent de leurs devoirs ceux qui travaillent avec lui, ses enfants ou ses domestiques, qui ne le servent qu'en tremblant et en le haïssant ?

Pouvez-vous supposer chez le colérique, la constance, " sans laquelle on ne peut ni faire fortune, ni devenir habile dans les sciences, les arts et les lettres. Mais surtout sans constance point de vertu : elle est le nerf de la vertu, ou plutôt une vertu quelconque n'est autre chose que la constance dans tel ou tel genre de bien. Car la vertu est une bonne habitude, selon les théologiens. Or, qui dit habitude dit constance."

Voulez-vous avoir une preuve que la constance, la patience sont favorables à l'économie ? Que de gens ne rencontrez-vous pas sur votre route à la tête d'une petite fortune, ou d'une modeste aisance, et que vous avez

connus autrefois à l'école, au collège, dépourvus de talent et pour lesquels vous n'avez auguré que de la misère et de la pauvreté ? Combien avez-vous vu de talents bien supérieurs, qui, comme le lièvre de Lafontaine, ont gambadé tout le long de la route et sont arrivés au but après la tortue ? Les premiers se sont tracé une ligne de conduite, ils ont embrassé un état de vie, ils y ont persevéré, ils ont creusé un sillon qui a porté des fruits, ils étaient ou sont devenus patients, peut-être par suite des quolibets que la malignité de leurs camarades d'écoles leur décochèrent inconsciemment.

Le révérend Père Saintrain, dans ses causeries sur les vertus et les devoirs de la femme vivant en famille, s'exprime d'une manière saisissante: "La constance, même dans les choses petites et faciles conduit à de beaux résultats. La goutte d'eau en tombant incessamment sur la pierre, finit par la creuser ; les centimes fréquemment ajoutées aux centimes, surtout si on les place à intérêts, finissent par produire de grosses sommes. Dans la vertu, si lentement qu'on marche, pourvu qu'on ne se relâche jamais, on arrive sûrement, et cela plus rapidement qu'il ne semblerait d'abord, parce que chaque acte nous rend meilleurs et capables de faire mieux l'acte suivant."

La Paresse.—J'arrive maintenant au vice qui, sans contredit, est à la tête de l'état-major des ennemis de toute économie. Aussi l'Esprit Saint appelle-t-il la paresse, la mère de tous les vices.

Je ne parle pas au point de vue spirituel où elle est représentée comme un engourdissement de l'esprit qui nous empêche d'accomplir nos devoirs. " C'est le chloroforme de Satan, s'écrie un évêque. A peine ce virus est répandu dans l'âme, qu'il l'appesantit et lui donne des nausées pour tout ce qui est le bien spirituel."

C'est de cette paresse que le Saint Esprit a parlé : " J'ai passé par le champ du paresseux, et je l'ai trouvé tout plein d'orties, tout couvert d'épines, et la clôture renversée. Va donc à la fourmi, paresseux, instruis-toi à son école. Pendant l'été, elle amasse pour l'hiver. Jusqu'à quand, paresseux, dormiras-tu, jusqu'à quand bâilleras-tu ? "

Qui n'a pas remarqué en effet le champ d'un paresseux : tout traîne, tout se gâte, et des articles, des instruments qui devraient durer dix ans n'en durent que deux, et encore dans quel état sont-ils pour travailler et quelle perte de temps pour s'en servir !

Et la paresse est cause qu'on ne fait rien à temps, les mauvaises herbes ont déjà étouffé la plante quand on fait le sarclage ; la pâte a sûri quand on se met à boulanger ; les hardes ne peuvent plus être rapiécées, quand on y met l'aiguille.

" Notre fabrique occupe plus de cent ouvriers, écrit une femme de bon sens. Eh bien ! un coup d'œil sur leurs habits m'en dit plus long que toutes les paroles sur le caractère de leurs femmes. Nous avons des ouvriers dont les habits, vieux, sont exactement rapiécés et tenus dans une si grande propreté, que je n'aurais nulle répugnance à les faire asseoir à ma table ; d'autres ont des vêtements presque neufs, mais déchirés, huileux, crasseux, si repoussants que, quand je dois leur payer leur quinzaine, je me servirais volontiers de pinces de deux mètres. L'expérience m'a appris que ces derniers ont pour femme des indolentes qui passent leur temps à circuler de porte en porte, à jaser, à s'enquérir curieusement des affaires d'autrui, à colporter des bruits scandaleux, à semer la division, les querelles, les rancunes entre parents, amis et voisins ; quand à leur ménage, il est à l'avenant des nippes de leur mari et de leurs enfants ! Au contraire dans

la maison de ceux qui sont bien tenus, je suis sûre, quand je dois m'y rendre, de trouver une bonne ménagère, sérieuse, tout entière à ses devoirs, honnête, bonne chrétienne et bonne mère. Je pense que dans les écoles des filles, ajoute-t-elle, au lieu de gymnastique, de physiologie, d'astronomie, etc., etc., on ferait bien de s'en tenir à leur apprendre, avec le catéchisme, la lecture, l'écriture et les quatre règles, l'art de raccommoder les habits, les bas, le linge, de faire la lessive, et de faire régner l'ordre et la propreté dans un ménage."

" D'autant plus, reprend une autre, qu'il y a ici une question d'économie, car, nous le savons toutes par expérience, le soin que l'on prend des habits et autres effets, en double la durée : l'économie est de moitié avec le travail, dans la prospérité d'une maison : or le travail lucratif est principalement le fait de l'homme, et l'économie celui de la femme."

Mais je reviendrai sur la question du travail, de l'économie, de l'ordre, des vertus en général qui sont les agents particuliers de la prospérité.

Pour le moment je me borne à vous repéter que les vices que le christianisme flétrit sont les plus puissants obstacles au succès de l'homme et à son bonheur.

Et n'avais-je pas raison de vous dire en commençant que la meilleure condition pour observer les règles de l'économie domestique, c'est d'être chrétien.

Les vertus favorables à l'économie.

Je vais maintenant vous entretenir des qualités qui doivent se rencontrer dans une maison sagement gouvernée.

Le travail.—Au premier rang, je place naturellement

le travail, qui mérite cet honneur puisqu'il combat directement la paresse, mère de tous les vices.

Dans notre pays, le travail est en honneur ; sont mal notés ceux qui ne s'y livrent pas, et avec raison, car ces êtres ne sont pas seulement inutiles, mais sont pour la plupart nuisibles.

Dans certaines sociétés, on méprise le travail, et il y a même là une tendance à en soustraire plus ou moins ceux qui y sont soumis. On insinue que le travailleur est dans un état d'humiliation, au lieu de lui faire apprécier la noblesse de son labeur ; on crée pour l'en soulager des industries même malhonnêtes, on tend à répandre parmi le peuple une éducation qui ne lui convient pas, et l'on fait miroiter à ses regards qu'il est né pour jouir et non pour se soumettre à cette loi du travail. Il en résulte que tout le monde veut être, sinon avocat, médecin ou notaire, au moins sténographe, clavigraphe, ou modeste écrivain dans un bureau quelconque.

Que de jeunes gens n'arrache-t-on pas à la charrue, aux travaux de l'atelier, ou à une honnête industrie en leur posant un vernis qui ne peut résister au frottement des exigences sociales ! Une fois cette couche insignifiante enlevée, ces pauvres déclassés flottent à la dérive et se cramponnent aux aspérités du rivage qui les rejette dans les flots où souvent ils sombrent. Reviennent-ils à l'état qu'ils n'auraient jamais dû quitter,—ils s'y dégoutent, rêvant toujours des sphères qu'ils n'ont qu'entrevues et où ils croient avoir aperçu un bonheur sans mélange.

Que de jeunes filles j'ai vues accrochées aux arbres flétries de la rive, parce que leur éducation leur avait fait mépriser une existence où les appelait leur condition !

Comment voulez-vous tenir sous le joug du travail domestique une fille à l'imagination ardente qui, pendant

des années, n'a appris que des arts d'agrément et qui a rêvé d'être marquise ou duchesse ?

Non, il faut revenir à cette éducation sage que la génération disparue donnait à la génération qui passe et que celle-ci doit donner à celle qui arrive. On parle d'éducation pratique. Dites-le moi, est-ce pratique de donner aux enfants de toutes les classes de la société une instruction qui fera de tous les jeunes gens des bacheliers et de toutes les jeunes filles des graduées ? Vous aurez des domestiques qui voudront être vos égaux. Que dis-je, il n'y aura plus de domestiques.

Et quelle économie trouverons-nous à cette théorie ?

Il faut le dire et le répéter : au lieu de représenter le travail comme humiliant, il faut le faire apprécier comme une loi à laquelle bon gré, mal gré, on doit se soumettre. Il faut faire comprendre que ceux qui l'acceptent de bonne volonté y trouvent un bonheur et même des charmes pour lesquels ils se passionnent.

Représentons à nos enfants que cette loi impérieuse est le gage du succès et qu'il faut que l'humanité s'y soumette.

" Ah ! s'écrie le P. Félix, cette humanité qui fait retentir dans l'histoire, au bruit de son travail, son anathème et sa loi, je la vois de l'orient à l'occident, au midi et au septentrion, aujourd'hui, hier, demain et toujours, dans l'invariable attitude du travail douloureux. Je vois l'homme qui se penche sur une enclume, la fatigue aux membres, et l'homme qui se penche sur un livre, la pâleur au visage ; l'homme qui soulève la poussière des chemins, et l'homme qui remue la poussière des systèmes ; l'homme qui creuse les secrets de la nature pour en faire sortir une jouissance, et l'homme qui sonde les abîmes du vrai pour

en faire jaillir un chef-d'œuvre ; l'homme qui sème dans un grain des moissons de froment, et l'homme qui sème dans une parole des générations de saints ; tous portent dans l'universelle variété de leur action le poids immuable de la destinée. Et quand je leur demande quelle est avec la loi de leur vie la condition de leurs œuvres, tous se lèvent pour l'attester. Essuyant de leur main quelque chose qui tombe de leur front, et poussant un soupir unanime, ils disent : fils d'Adam, comme notre père, nous mangeons notre pain en le trempant dans nos sueurs ; fille d'Eve, comme notre mère, nous enfantons dans la souffrance. Et voici que tout ce que nous produisons porte le vestige ineffaçable de cette loi que Dieu grave au frontispice de nos œuvres comme le signe de leur perfection, et qu'il grave dans les plis de notre front comme le sceau de la grandeur et de la dignité humaine."

Ai-je besoin de vous dire, mes compatriotes, que l'avenir est aux travailleurs ? Et n'avons-nous pas sous les yeux la preuve qu'il n'y a de félicité que pour les familles qui accomplissent dans la proportion que comporte la nature cette ordonnance d'où découlent à plein bord la prospérité, l'abondance et le bonheur ?

"Pour le chrétien, dit l'économiste Perrin, (doctrines économiques) le problème du travail, c'est le problème de la vie difficile et renoncée, conquérant le nécessaire au prix d'une peine de chaque jour et de chaque heure. Vie heureuse, non par les jouissances matérielles, mais par la grandeur morale, vie heureuse au milieu de labeurs toujours renouvelés, parce que l'homme, lorsqu'il comprend la vertu d'expiation du travail, en accepte d'un cœur joyeux et résolu, l'assujettissement et les fatigues."

L'amour du travail, voilà ce qu'il faut de bonne heure, inspirer aux enfants, et ce travail peut aussi bien se porter

sur des objets productifs que sur des bagatelles insignifiantes et même coûteuses.

" Il n'y a rien dans l'ordre des choses humaines, de plus nécessaire, de plus décisif et de plus fécond que ce que nous désignons par ce mot : *le travail.* Comprendre et pratiquer, jeune encore, la grande loi du travail, selon le cours ordinaire des choses, c'est décider l'avenir et fixer la destinée ; c'est assurer dans ses premiers jours la fécondité de tous ses jours ; c'est ouvrir dans la vie qui commence les sources fécondes et larges d'où sortent les grandes choses, dont l'éclat doit rejaillir sur la vie toute entière." (Le travail. P. FÉLIX).

C'est ce travail ainsi accepté qui est productif, parcequ'il est persévérant. Voyez l'abeille dans ces merveilleuses constructions qu'elle fabrique lentement, mais avec une admirable patience, ne peut-elle pas nous persuader que la persévérance dans le travail mène au succès.

Examinez le nid d'oiseau, dont les pourtours sont si solides et l'intérieur si délicat, et dites-moi si nous ne pouvons pas tirer une leçon de cet aimable professeur qui, parcequ'il accepte sa mission de bonne volonté, sait encore trouver une note pour traduire son bonheur aux cœurs qui l'écoutent.

Remarquons que le travail familiarise avec l'ouvrage, et que la pratique donne un tour dans la plus simple des exécutions qu'on est surpris d'apprendre et de perfectionner tous les jours. Les théories sont bonnes, mais c'est en forgeant qu'on devient forgeron. C'est pour cela que la division du travail est considérée comme si avantageuse en économie politique. Aussi quelle merveille de fini et de perfection ne parvient pas à faire l'ouvrier qui continuellement fait la même pièce. Vous

ne pourriez calculer le prix d'une aiguille, si chaque ouvrier qui la fabrique entreprenait de lui faire subir toute les opérations qui la rendent si délicate, si effilée et si utile aux mains des couturières.

Mais cette division du travail suppose la coopération de plusieurs habiletés. De là, la force des sociétés sous différentes formes qui font des merveilles là où l'entreprise privée ferait faillite.

" La solidarité, dit Ch. Perrin, l'assistance mutuelle, l'action commune, lesquelles trouvent dans l'association leur complète réalisation, sont au nombre des lois naturelles de la vie humaine ; par l'association tout ce que notre nature a de force pour le bien acquiert une énergie plus grande ; pour les classes vouées au travail en particulier, l'association est une source féconde de moralité et de bien-être."

Ce que l'économiste Perrin dit de l'association en économie politique peut s'appliquer à l'économie domestique en constituant une société de la famille.

Aussi quand Dieu a dit : il n'est pas bon que l'homme soit seul, il a bien entendu lui donner une aide, et dans ses enfants une société. Aussi qu'elle est puissante autant que belle cette société de la famille bien ordonnée. Le mari travaille, la femme aussi, et les enfants, quand ils sont bien élevés, utilisent leur temps à différents travaux proportionnés à leur âge. Tandis que le mari est au champ, à l'atelier, au magasin, au bureau, la femme se partage le travail de l'intérieur avec ses enfants ; et ce n'est pas le moindre, car le travail que fait une famille bien guidée est surprenant, et l'on est tout étonné de voir ce que peuvent exécuter de tout petits enfants que l'on dresse de bonne heure à travailler.

Entendez ce que dit l'abbé Chassay, dans son livre " La

femme chrétienne dans ses rapports avec le monde" ; en parlant du travail de la femme.

" Cette impétuosité échappe, il est vrai, au regard inattentif, parce qu'elle n'a pas occasion de se produire à l'extérieur, comme la nôtre, qu'elle ne se trahit que dans le cercle de la vie intime, mais elle n'en est pas moins grande et formidable, car, au lieu de s'user comme celle des hommes, parmi mille tempêtes d'une existence agitée, elle se concentre perpétuellement à l'intérieur."

D'ailleurs, mesdames, vous l'avez éprouvé, n'est-ce pas, une des grandes jouissances du cœur n'est-elle pas d'aider son mari à supporter la charge toujours si lourde de soutenir une famille ?

Combien devez-vous être fières de contribuer à l'entretien de votre maison et de montrer à vos amis des ouvrages faits de vos mains ou des mains de vos filles. Vraiment, je ne comprends pas qu'une femme puisse faire croire qu'elle aime son mari quand elle se complait à dépenser inutilement ce qu'il gagne si péniblement et se refuse à lui aider.

Oui, il faut que l'homme s'occupe, car il a soif de faire. Or que faut-il pour alimenter cette cause sans cesse renouvelée d'excitation, chez les femmes surtout. " Il faut, dit le révérend Père déjà cité, il faut le travail en son temps sans quoi elle cherche les agitations, les intrigues, les coquetteries du monde. Or, par le travail, elle trouve toujours quelque chose à faire."

Je le sais autant que tout autre, la tâche de la femme est ardue. Aussi le soin du ménage requiert-il la plupart de ses instants. C'est une croix, oui, mais une croix qui, lorsqu'elle est bien placée, se supporte facilement, je dirai avec joie, quand celle qui la porte la prend courageuse-

ment ; et elle l'embrassera même avec amour, avec passion, quand elle comprendra la sublimité de son œuvre, d'autant plus méritoire qu'elle est accomplie à chaque instant, sans témoin, sans applaudissement, quelquefois même, sans appréciation de ceux qui en bénéficient le plus.

" Les femmes, dit l'abbé Chassay, la plupart du temps, ne soupçonnent pas l'importance de leur mission dans la famille ; elles ne savent pas qu'elles pourraient sauver la société si elles écoutaient, pour me servir d'une admirable parole de l'Ecriture, *l'esprit de leur cœur*. Assurément si elles pouvaient entrevoir toute l'activité qu'il faudrait dépenser pour atteindre cette destinée sublime, elles ne se plaindraient point de ne pas trouver, au foyer domestique, une tâche à la hauteur d'une âme entreprenante. Je comprends facilement l'illusion qui les perd, parce qu'elles manquent complètement d'une instruction solide, qu'elles ne considèrent leur devoir que comme des actes vulgaires, étroits, prosaïques et sans portée sérieuse et noble. Mais qu'elles cherchent avec un zèle sincère de la vérité à connaître toute l'étendue des obligations immenses qui leur sont imposées. Oh ! alors elles ne les trouveront pas indignes d'occuper toute leur intelligence, et de mériter leur plus ardent amour. Comme elles s'avanceraient animées d'un saint enthousiasme vers la carrière glorieuse qui s'ouvre devant leurs pas........... Le foyer domestique leur apparaîtra comme un sanctuaire dans lequel elles devront exercer une sorte de sacerdoce."

Voilà mesdames, comment paraissent ces sacrifices regardés de haut et de loin.—J'ajoute cela parce que je connais une femme à qui l'on disait que c'était beau d'élever une nombreuse famille. Oui, répondit-elle—" vu de loin."

Peut-être avait-elle raison ; mais c'est quelquefois de

loin que l'on aperçoit les plus beaux horizons, et j'assure que l'horizon que l'on découvre dans l'immolation constante d'une mère aux soins d'élever une famille, c'est le ciel, le haut du ciel.

Ils ne connaissent certes pas le rôle de la femme, ceux qui voudraient la lancer dans la politique, la faire entrer dans les clubs, lui faire prononcer des harangues.

Où ont-ils donc été élevés ceux-là qui ne savent pas que la maîtresse de maison, la mère de famille n'a pas trop d'instants à conduire ses domestiques, à édifier ses enfants, à plaire à son mari, et, s'il y a du temps de reste, à soulager les pauvres.

A celle-là, il sera dit ce que dit le Saint-Esprit en différents endroits :

" Le cœur de son époux se confie en elle : il ne manquera d'aucune chose nécessaire ou utile ; elle lui rendra le bien, et jamais le mal, tous les jours de sa vie...... Elle n'a pas mangé son pain dans l'oisiveté. Elle s'est appliquée à de rudes travaux et a aussi manié le fuseau et l'aiguille ; elle a cherché de la laine et du lin et les a travaillés avec habileté. Elle ressemble au vaisseau marchand qui va chercher au loin les choses nécessaires à la vie. Elle a pourvu d'habits doubles tous ceux de la maison, et ne craint point les froids de l'hiver. Elle a considéré un champ et l'a acheté et a planté une vigne du fruit de ses mains. Sa lampe ne s'éteindra pas dans la nuit. Elle s'est levée avant l'aurore pour préparer les choses nécessaires à sa famille. Elle a ceint ses reins de force et son bras est robuste. Elle a considéré les sentiers de sa maison. Elle a ouvert sa main à l'indigent et l'a étendue vers le pauvre."

" Pour être goutés, dit Belouino, les plaisirs doivent être un délassement, c'est le travail qui leur donne tout

leur arôme. Quand on fait une occupation des plaisirs on ne tarde pas à en être fatigué."

Et puis il faut bien reconnaître que cette satisfaction qui s'attache au devoir accompli, ne contribue pas peu à la santé du corps si favorable à l'économie, tant parcequ'elle procure la tranquillité, que parceque les exercices manuels sont une gymnastique favorable au développement et au renforcement des membres. C'est chez l'enfant, surtout le petit garçon, que l'on voit les effets précieux du travail.

" L'hygiène dans l'éducation du petit garçon, dit l'abbé Chaumont, dans son livre sur " l'éducation, ses difficultés et son but," réclame absolument des exercices un peu fatigants. Il ne deviendra fort qu'à la condition de dépenser beaucoup son activité ; qu'on ne redoute pas pour lui les courses de longue haleine, les jeux qui ressemblent presqu'à des travaux forcés, les sièges des places fortes, et les petites guerres. Il faut à cette nature surabondante de vie, un élément continuel, et son aliment, c'est précisément de se dépenser, de se prodiguer. Il y a des plantes qui s'étiolent, si on ne les expose pas aux bourrasques et aux tempêtes ; le caractère du petit garçon a de la similitude avec ces plantes ; plus on le laisse exposé aux vrais difficultés de la vie, plus on enracine en lui l'énergie de sa vitalité.!"

Eh ! bien, que cet exercice soit le travail au lieu d'être le jeu, il aura le même résultat, quant à la santé ; mais quant à l'économie, il est incontestable, que le travail est plus utile. Et je dois dire que le travail bien entendu a des agréments pour les enfants quand il est bien ordonné et proportionné à leur âge. Qui n'a jamais admiré la délectation que met une petite fille à habiller sa poupée, à en avoir un soin tout maternel ; et qui n'a pas observé

avec quelle passion les petits garçons se livrent aux travaux de leur petit champ, de leur petit jardin ou de leur petit atelier. On ne peut se figurer avec quelle rapidité un enfant apprend à travailler. J'ai vu de toute petites filles tenir une maison, et de tout petits garçons, faire le *train*, soigner les animaux, atteler les chevaux, défricher, labourer.

Ai-je besoin de dire aux jeunes filles, combien est grande la recommandation d'être laborieuses et d'aider à leurs parents ? C'est la marque d'une fille de cœur, et cette qualité est une dot qui est appréciée, soyez-en sûres, mesdemoiselles.

" L'histoire, qui oublie bien des grands noms, a fait passer à la postérité les noms de beaucoup d'entre les femmes qui se distinguaient par le travail. Les reines et les princesses de l'antiquité filaient et tissaient la laine et le lin, et brodaient et confectionnaient de leurs propres mains les vêtements de leurs maris, de leurs fils et les leurs. Telles étaient aussi les mœurs du peuple de Dieu, dit le Père Saintrain. Sara était une assez grande princesse, puisque les rois tenaient à faire alliance avec Abraham son époux ; eh bien ! Sara pétrissait elle-même le pain pour ses hôtes et sa famille ; Rebecca portait sur son épaule une cruche d'eau qu'elle avait puisée à la fontaine publique quand elle fut rencontrée par Eliéser, qui venait la demander pour épouse du très noble Isaac ; et la belle Rachel menait le troupeau de Laban, son père, quand Jacob, son futur mari, la vît pour la première fois."

Je me plais à citer une page d'un livre canadien bien fait, et trop peu connu, par un humble professeur, L. Alex. Brunet, et intitulé " La famille et ses traditions."

" Le véritable et unique moyen de conserver vos mœurs, dit-il, est l'occupation et le travail.

« Bien employer le temps, c'est savoir vivre ; être désœuvré, c'est végéter. Le premier est de l'homme ; le second est de l'animal.

« Levez-vous matin, c'est d'ailleurs salutaire pour la santé ! Réglez le temps que vous devez donner au sommeil ; on blesse la tempérance en dormant trop, comme en buvant ou mangeant au delà du nécessaire. « Sept heures de sommeil, a dit l'École de Salerne, suffisent également au jeune homme et au vieillard : *Septem horis dormisse sat est juvenique senique.*" Dormir huit, c'est accorder une heure à la paresse."

Quant au sommeil je sais qu'il serait bien difficile dans nos villes de faire prendre l'habitude de ne lui donner que sept heures par nuit. Aussi la chose n'est-elle guère praticable que dans une communauté où tout est coordonné à la minute. C'est une chose pour ainsi dire impossible dans la plupart des familles où l'on est obligé de veiller plus tard un soir qu'un autre, où la mère ou le père sont dérangés plusieurs fois la nuit par les enfants.

Mais à part ces circonstances spéciales qu'y a-t-il après tout d'extraordinaire de se coucher à 10 heures et de se lever à cinq, ce qui fait 7 heures de sommeil.

Vous le savez, combien est favorable à la santé et avantageux au travail d'être matineux. Quand on se lève tard, tout languit ; quand on se lève matin, l'ordre règne durant toute la journée. Les oiseaux des bosquets, comme ceux de la basse cour, sont là pour charmer votre reveil. N'y aurait-il que nous qui n'assisterions jamais au lever du soleil ?

« Fuyez l'oisiveté ; celui qui ne fait rien pense à mal ; or, il ne suffit pas de ne point faire mal et du mal, *il faut faire bien et du bien.*"

Celui qui ne travaille pas, dit St. Paul, (II Thess. v. 12) *ne mérite pas de vivre.*

Mais ce n'est pas tout de travailler, il faut le faire avec ordre.

De l'Ordre.—Pour que le travail soit fructueux, il faut que chaque chose soit faite en son temps. Rien n'est plus propre à avancer l'ouvrage que l'ordre dans son exécution. Qui n'a pas remarqué des personnes qui s'agitent, courent et se morfondent, tandis que d'autres qui font les choses tranquillement, finissent les mêmes travaux avant elles. C'est que celles-ci, comme on dit vulgairement, savent prendre leur ouvrage.

Avec de l'ordre, on trouve du temps pour tout, on supprime surtout ces pertes d'instants qui se multiplient à passer d'un ouvrage à un autre. Or, ces instants font des quarts d'heure dépensés inutilement et même à se fatiguer. Or le temps, c'est de l'argent. C'est un proverbe américain, *time is money*, qui trouve son application journellement. Je crois que c'est Montesquieu, à qui l'on demandait comment il avait trouvé le temps de faire une de ses principales œuvres, qui répondit : " c'est en attendant mon dîner."

" Qu'arrive-t-il, dit le P. Saintrain, à ceux et à celles qui abandonnent au hasard ou au caprice le soin de distribuer entre leurs différentes occupations les heures de la journée, à ceux qui n'ont pas des moments réglés pour le lever et le coucher, pour la prière, pour le travail, pour les repas, pour les récréations. Ils se jettent tout d'abord sur les choses qui sont de leur goût ; ils s'y livrent avec passion, y mettent un temps exagéré et renvoient à plus tard l'accomplissement des devoirs les plus sérieux... dans l'entretemps arrive un embarras impérieux, et les choses différées restent en souffrance, ou bien, se trouvant fati-

gués, ils s'en acquittent à la hâte, pour la forme, avec précipitation et sans fruit."

Non, mesdames, comme tout doit se faire, il faut commencer, si c'est possible, par le plus répugnant, le plus difficile des travaux. C'est ce qui s'appelle en bon langage populaire, " empoigner le bœuf par les cornes."

Le travail ainsi accompli avec ordre, avec persévérance, est précieux en économie, non pas seulement parcequ'il est directement fructueux ; mais il est la source de la vertu, une sauvegarde contre les écarts du cœur qui doit s'attacher à quelque chose, au travail ou à la dissipation.

J'ai insisté sur l'importance du travail et de l'ordre dans le travail en économie domestique, parce que le travail ainsi coordonné est la principale source de la production.

Le mal du monde.

Et la vie aisée fait tant de ravages parmi nous. On ne veut plus travailler et l'on veut jouir ; *panem et circences :* voilà un des grands désordres de nos jours. On s'applique à découvrir toute espèce de petites industries, d'expédients pour se soustraire à cette loi du travail et jouir le plus possible. Et c'est ainsi qu'on marche à grands pas, qu'on court à la perte des caractères, à la honte des familles et à l'étiolement de la race, triste spectacle constaté si énergiquement par Nos Seigneurs les évêques dans leur admirable lettre pastorale récente.

L'économie bien entendue.

Ce n'est pas tout de travailler, même avec ordre, il faut savoir ménager, économiser. Combien voit-on de gens qui gagnent beaucoup et qui sont toujours dans l'embarras financier, et j'oserais dire que c'est le plus grand nombre qui remplissent continuellement le tonneau toujours vide. C'est qu'il y a une fuite quelque part.

En quoi consiste l'économie ? Ce n'est pas de s'exempter de faire des dépenses ; mais c'est de n'en pas faire d'inutiles. Et les plus dangereuses des dépenses, ce sont les petites. A moins d'être un prodigue, on ne gaspille pas $2 d'un coup ; mais on jette volontiers en futilités les cinq et les dix centins. " Prenez soin des sous, dit un proverbe américain, et les piastres prendront soin d'elles-mêmes." Et c'est bien vrai ; l'économie consiste à avoir soin des sous.

Je prends les chars deux fois par jour, ce qui fait 10 centins, c'est-à-dire $3 par mois : $36 par année, de quoi pourvoir de chaussures toute une nombreuse famille ; c'est donc une grande économie d'aller à pied, quand on a bonne santé ; et c'est encore une économie de prendre les chars, et même une voiture, si en ne les prenant pas, on perd une bonne transaction, ou qu'il nous tombe sur le dos une averse qui gâche les hardes et les chaussures pour dix fois ce que l'on donnerait au cocher.

Je fais blanchir le linge de ma maison au dehors : $3 par semaine soit $12 et plus par mois, ou $156 par année : il se perd et se gâche du linge pour $20 par an par manque de soins, ce qui représente avec le chiffre plus haut $176 ;— de quoi mettre un garçon pensionnaire au collège pendant un an et demi—et de le fournir de livres et de vêtements.

Mais si pour faire la lessive à la maison, il nous faut engager une femme, deux jours par semaine, ce qui fait $2, à part la nourriture ; brûler exprès pour $0.50 de charbon ; user pour 25c de savon ; négliger d'autres ouvrages importants, il peut être économique de faire faire le blanchissage au dehors—, à moins qu'on ait de grandes filles auxquelles il n'est pas sans importance d'apprendre à blanchir et à repasser.

Je paie ma domestique $10 par mois, et c'est une bonne fille, honnête, ménagère, qui ne gaspille pas trop, et je suis effrayé, elle me coûte trop cher ; je me mets sur la route pour courir après une autre. Je loue pour cette fin un cocher qui me prend $1, et je perds pour une piastre de temps ; je trouve pour $8 une domestique qui est ivrognesse, voleuse, gaspilleuse. C'eut été une économie vraiment de garder ma fille à $10 par mois, et même à vingt, si je pèse le mal qu'un tel caractère peut faire dans ma maison.

Je n'en finirais pas à multiplier ces exemples qui sont frappants et qui font voir qu'il doit y avoir du raisonnement dans l'art d'économiser.

Combien de gens voyez-vous commencer modestement, gagnant peu et s'avançant tranquillement vers l'aisance et atteignant même la fortune ? Interrogez-les et tous vous répondront que c'est en économisant sou par sou, et en dépensant en temps et lieu, à moins qu'ils ne vous répondent brutalement : " c'est en me mêlant de mes affaires."

Mais il faut bien le reconnaître, l'économie doit être surtout pratiquée par la femme. Il y a un proverbe populaire que je prends la liberté de citer parce qu'il est énergique : " le coq gratte et la poule ramasse."

De même que la femme s'entend admirablement dans

l'art de dépenser, elle est passée maîtresse dans la science d'économiser. C'est elle surtout qui organise et qui soutient toutes ces petites industries domestiques et qui prévient tant de dépenses, sinon inutiles, du moins désastreuses pour les petits budgets.

La Prévoyance.

Il faut ajouter la prévoyance. C'est une qualité essentielle à l'économie que de penser à l'avenir. Vivre au jour le jour et ne pas penser au lendemain, n'est pas raisonnable. Il faut avoir confiance en la Providence certes, et il n'y a qu'à voir le soin qu'elle prend de protéger toutes les créatures, surtout les plus faibles, et à considérer ce qu'elle a fait pour l'homme, depuis le brin d'herbe jusqu'aux astres qui nous éclairent et nous réchauffent, pour s'assurer qu'elle veille avec un soin particulier à sa protection ; mais cette assurance n'exclut pas de se pourvoir contre les éventualités et de s'aider si l'on veut que le ciel nous aide. Aussi est-ce pour prévoir, que l'homme a été doué de raison, de cette raison qui lui fait scruter les secrets de la nature et en tirer tant de ressources pour son bien être.

C'est cette merveilleuse puissance de la raison qui faisait faire au Cardinal Pecci, aujourd'hui Léon XIII, cette poétique appréciation du génie.

"Combien l'homme apparaît majestueux et beau, alors qu'il commande à la foudre et la fait tomber impuissante à ses pieds ; alors qu'il appelle l'étincelle électrique et l'envoie, messagère de ses volontés, à travers les abîmes de l'océan, par delà les montagnes abruptes et les déserts sans fin ! Comme il se montre dans toute sa gloire, alors qu'il ordonne à la vapeur d'attacher en quelque sorte des

ailes à ses épaules et de le conduire avec la rapidité de l'éclair à travers la terre et les mers ! Comme il est puissant lorsque, par des procédés ingénieux, il développe cette force elle-même, l'emprisonne et la conduit, par des sentiers merveilleusement combinés, pour donner le mouvement et pour ainsi dire l'intelligence à la matière brute, laquelle ainsi remplace l'homme et lui épargne les plus dures fatigues ! Dites-moi s'il n'y a pas en lui comme une étincelle de son Créateur, lorsqu'il évoque la lumière pour lui faire dissiper les ténèbres de la nuit et orner de ses splendeurs les vastes salles et les palais."

Malgré tant de capacités et de ressources, l'homme le plus habile ne pourra édifier solidement s'il ne prend des mesures qui le mettent à l'abri de l'imprévu, et ne se garde pas, comme l'on dit, une poire pour la soif. Agir autrement n'est pas sage.

C'est bien cependant ce qui se pratique : vivre au jour le jour. Non seulement chez l'ouvrier, mais dans toutes les classes de la société, on constate des désastres domestiques dus au peu de cas que l'on fait de l'avenir. On gagne une piastre par jour, on la dépense ; on gagne $10 par jour, tout y passe, et les appétits grandissent à mesure qu'on les satisfait ; et c'est bien dans ce cas qu'on doit placer le dicton : *l'appétit vient en mangeant*. Et si les revers arrivent, ce qui se produit infailliblement à une époque quelconque, toute une famille tombe dans la misère.

Un article de " La Croix de Montréal," résume comme suit les graves inconvénients de cette vie sans soucis qui, je le répète, est passé dans nos mœurs malheureusement :

Désordres pécnniaires. — " Outre l'inconduite, il y a encore d'autres causes de misères et de malheur ; si celles-ci sont moins graves sous le rapport moral, elles sont tout aussi terribles sous le rapport matériel. Ces causes

de troubles pour la famille sont les désordres pécuniaires c'est-à-dire, cette imprévoyance qui, livrant tout entier l'ouvrier au moment présent, le laisse vivre au jour le jour, sans songer à se ménager des ressources pour la maladie et la vieillesse.

" L'ouvrier qui s'abandonne à cette fatale négligence devient coupable envers sa famille et envers lui-même. Maladies, accidents ou vieillesse ne l'inquiètent point ; il y en a qui se voient dans l'avenir toujours forts et jeunes et ne songent nullement à la possibilité d'un accident, ou, s'ils y songent, se font illusion en se persuadant qu'il est impossible d'y parer ou que si un accident se produit, la société y pourvoira.

" De là un laisser-aller qui rend leur position toujours précaire : aussi, une maladie de quinze jours les oblige à recourir aux expédients ; un chômage imprévu ou même prévu les réduit aux abois. Trop souvent après s'être bien conduits et avoir travaillé avec courage, ils se voient sur leurs vieux jours en proie à toutes les privations, et ils terminent misérablement leur existence.

" On ne veut imposer au présent aucun sacrifice pour l'avenir ; plus on gagne, plus on dépense, et c'est ainsi que souvent, les ouvriers qui ont les salaires les plus élevés, sont les plus éprouvés par la misère si une maladie ou un accident se produit.

" Ne pas régler sa dépense sur son gain ; dépenser tout ce que l'on gagne, ne pas savoir s'imposer de privations, surtout en achetant le superflu ou s'accordant des plaisirs coûteux, en un mot manquer de soin, d'attention et d'économie, voilà ce qui conduit l'ouvrier à sa ruine, tout au moins à une affreuse gêne. Combien de familles sont obligées d'avoir recours à la charité publique, de tendre la main aux institutions de bienfaisance, aux œuvres de

Saint-Vincent-de-Paul, par suite de leur incurie, de leur prodigalité, de leur amour du luxe."

J'emprunte au livre de M. Brunet, que je me plais à citer, ces réflexions sur l'épargne domestique :

" Nos pères disaient que " les enfants doivent épargner de bonne heure afin que lorsqu'il faudra entrer en ménage, ils le puissent faire." Une de leurs maximes était que : " toute épargne, en matière de ménage, est d'un revenu incroyable et pardessus tous les autres revenus ; que les richesses sont bien quelque chose ; mais que le ménagement leur est encore supérieur ; parce que c'est lui qui entretient longuement les familles.

" Vous devez maintenir une balance exacte entre vos recettes et vos dépenses ; voilà la vraie science du ménage. Mais il faut aller plus loin : il faut prévoir l'avenir, et se mettre en mesure de parer à un accident.

...Un fonds de réserve vous est nécessaire, et ce fonds vous aurez à l'économiser dès le début du mariage, avant que les charges occasionnées par les enfants ne vous en empêchent.

" Quelque modique que soient vos revenus, il vous sera toujours possible de dépenser moins. L'économie diminue les dépenses, le travail augmente les revenus.

" Ne soyez pas avare, c'est la vie la plus détestable pour la société, mais ayez l'esprit de conduite et de prévoyance."

Voilà qui est bien dit. Mais ce n'est malheureusement pas souvent mis en pratique. L'idée de jouir de la vie, comme je le disais, est passée dans nos mœurs, car ce n'est pas dans le caractère national. Le français, à part ces jouisseurs fin de siècle, à part cette classe de désœuvrés, le peuple français est économe et prévoyant. Et nos pères, comment ont-ils élevé de nombreuses familles et ont-ils pu les

établir ? C'est bien par une sage économie et des privations. Dans le bon vieux temps, garçons et filles, en se mariant, avaient un petit avoir ; même la domestique en convolant apportait en ménage une chambre garnie— et tout parent d'un certain âge pouvait se donner à rente et se réserver, entr'autres, une vache qui *ne meurt pas* et un goret *raisonnable.*

Aujourd'hui, dans nos villes surtout, si les gages sont tant soit peu élevés, ce n'est pas l'épargne qui triomphe, non, c'est le bien être, et la dépense qui augmente ; j'ai observé que c'est dans la classe ouvrière la mieux salariée que la Saint Vincent de Paul recrute ses plus nombreux sujets.

Il faut pourtant se rappeler qu'en épargnant deux piastres par semaine on compte à la fin de l'année $104 à la banque, et que $100 mis en intérêt composé de 6/100, doublent en dix ans.

Et si l'épargne s'accentue on peut s'acheter une maisonnette, s'exempter de payer loyer ; si à ce petit castel on ajoute chaque année une amélioration, il double de valeur, triplée d'ailleurs par sa situation et l'accroissement de la localité.

Voici le temps où s'ouvrent les communications faciles, dépêchons-nous de nous choisir un terrain sur des lignes de parcours des bateaux et des tramways, à la campagne si c'est nécessaire, où nous aurons par dessus le marché, le bon air et le beau spectacle de la nature. Rien ne s'oppose à ce que l'ouvrier, l'industriel, le commerçant ou le professionnel, achète, payable au mois, une petite maisonnette à laquelle il attachera un jardin où, en se délassant, il cultivera choux et carottes, et une cour où il gardera poules et lapins.

Les enfants font leurs délices d'entretenir chacun un carré, et les fillettes, accoutumées au caquet, peuvent apprivoiser les poules et les poulets.

Et pourquoi ne pas encourager les enfants à ce faire en leur accordant le produit de leurs petites industries ? Je connais des bambins qui mettent à l'épargne des sommes étonnantes, en élevant et vendant des pigeons et des lapins.

Un des grands moyens d'épargne, et l'un des plus sages, et à la portée de tous, ce sont ces caisses d'épargnes et ces institutions où l'on peut, en versant une somme comparativement minime, s'assurer une pension en cas de maladie, et en cas de mort un avoir pour sa famille, afin de la mettre à l'abri de la misère.

Ces sociétés constituées, surtout pour les ouvriers, mais qui sont ouvertes à tout le monde, ont l'avantage de faire, par leur mutualité, participer aux bénéfices que les autres compagnies d'assurance amassent pour les actionnaires.

Que de larmes ont été séchées par cette réserve jetée petit à petit dans ces caisses mutuelles ; que d'angoisses épargnées au moment du départ, en laissant une femme et des enfants assurés de leur pain quotidien. Que dis-je, que de vertus protégées !

Ces sociétés ont encore l'avantage de faire que les sociétaires se connaissent, s'aiment, s'entr'aident et discutent ensemble leurs intérêts communs.

Il y a aussi les compagnies d'assurance qui offrent des avantages immenses. Les unes assurent pour la vie, les autres pour un certain laps de temps. Pour les jeunes gens les dernières sont préférables, car elles garantissent à l'assuré un certain capital qu'ils ont l'espoir de toucher de leur vivant, et si la mort les surprend auparavant, les héritiers béneficient de leur prévoyance.

Encore faut-il choisir une assurance qui offre des

garanties. Car il y en a qui ne sont pas solides et pourraient mener à un désastre dans un temps d'épidémie.

L'éducation.

J'aborde ici un sujet d'une grande délicatesse, car quoi de plus sacré dans la vie, que l'éducation. Mais aussi la mission d'élever une famille porte avec elle sa récompense ou sa punition ici-bas. Les parents peuvent être plus ou moins bons, les enfants seront, non pas ce qu'auront été les parents, mais comme ils auront été formés. Et le proverbe " les enfants sont tels qu'on les élève " est plus vrai que celui : " tel père, tel fils." Que les parents soient de n'importe quelle provenance, l'enfant naîtra toujours enclin au mal, et il lui faut une bonne éducation pour lui faire aimer le bien, le beau, l'économie, l'ordre, la propreté.

Je ne veux pas prétendre que l'enfant n'hérite pas de ses parents de certaines prédispositions à la vertu ou au mal. Aussi, est-il une sentence qui est passée chez tous les peuples que les qualités se sucent avec le lait. Plusieurs savants pensent que l'enfant puise, dans le lait qu'il reçoit, des aptitudes semblables à celles du sujet qui le lui donne. D'où il suit que si une mère chrétienne ne veut pas inoculer dans l'âme de son petit enfant le germe de bien des dispositions funestes, elle doit ne recourir qu'à un lait dont elle n'ait à redouter aucune influence fâcheuse.

Mais, je le répète, la première formation est ce qu'il y a de plus important dans l'éducation de l'enfant, comme de la plante, qui suivra naturellement la direction qu'on lui aura donnée.

Voilà pourquoi il est si important de confier les enfants à des personnes sûres quand les parents ne peuvent pas eux-mêmes faire leur éducation. De même les institutions

où l'on est obligé de les envoyer doivent être choisies avec discernement ; l'éducation qu'on y donne doit être non-seulement solide, mais conforme au rôle que l'enfant est appelé à remplir dans le monde. Mais disons de suite que la première éducation devrait toujours être donnée par les parents dont l'amour est un talisman contre les dangers et un dictamen pour ce qui peut lui être avantageux.

Et cette éducation domestique est si importante et a de telles conséquences sociales que l'Etat s'empare des enfants dont les parents ne sont pas dignes d'en prendre soin.

Lisez ce que dit le Père Van Tricht, sur la portée de cette éducation dans la famille, dans sa conférence : " *Les Mères.*"

Or, pour donner à l'enfant une éducation qui assure son bonheur même ici-bas, il n'y a pas à se le dissimuler, car c'est la condition essentielle, il faut viser un seul but, c'est celui indiqué par le catéchisme : connaître Dieu, l'aimer et le servir. " Toute éducation qui ne fait qu'un point secondaire de la connaissance, du service et de l'amour de Jésus-Christ, fausse l'homme dans sa voie " dit l'abbé Chaumont, dans son livre " L'éducation, ses difficultés et son but."

Cette mission peut être difficile ou aisée selon qu'on saura l'appliquer. Est-ce nécessaire pour cela d'avoir fait des études spéciales, d'avoir pris des leçons de pédagogie ? Non. Il suffit de pratiquer soi-même le bien et de prêcher surtout d'exemple. Que la paix règne entre le père et la mère, qu'ils pratiquent fidèlement leurs devoirs, qu'ils observent la grande loi de la charité, qu'ils évitent tout ce qui peut scandaliser leurs enfants, qui ont l'esprit d'imitation et qui chercheront à faire ce qu'ils voient faire à leurs parents. Avec cela

les observations seront facilement écoutées et mises en pratique. Les parents devront donc scrupuleusement éviter de faire devant leurs enfants quoi que ce soit qui froisse la vérité, le bien. Le moindre mensonge en leur présence est une autorisation à mentir. La moindre injustice ne leur échappe pas ; une simple parole contraire à la vertu se gravera profondément dans leur mémoire et les justifiera à leurs yeux de la commenter ou de la mettre en action. Et que dire des actions !

Les parents doivent scrupuleusement s'observer devant leurs enfants dont l'âme reproduit exactement leurs faits et gestes. Et voilà pourquoi ils doivent s'ingénier à profiter de toutes les circonstances pour les édifier, leur faire détester le vice, aimer la vertu.

Et surtout qu'il n'y ait pas, entre le père et la mère, de contradictions en leur présence, ni dans les observations ni dans le commandement, ni dans les punitions. Car il en faut des punitions. On ne parviendra guère à élever une telle plante sans la redresser, l'émonder, la tailler.

" Autant d'enfants, autant de caractère, soit ! ce qui n'empêche point qu'il n'y ait des tendances générales communes à tous, dans ce curieux " bréviaire du monde " qui s'appelle l'enfance."

" En aucun cas, en effet, il ne faut discuter avec l'enfant ni laisser marchander l'obéissance ; en aucun cas, il ne faut se déjuger, ni gronder longuement, au lieu de châtier rapidement ; en aucun cas, il ne faut punir d'une manière inégale, promettre sans tenir, ni menacer en vain."

" *Toujours*, au contraire, la correction rare et sévère est préférable ; toujours, l'accord complet entre le père et la mère est nécessaire ; toujours on doit se défier de rappeler les torts et les erreurs de l'enfant, une fois le pardon accordé ; toujours il faut le mater très jeune, au risque de

n'en jamais devenir maître ; toujours il faut le tenir en gaieté, le mettre en garde contre l'égoïsme, contre les médisances, contre la mollesse, etc."—(Les enfants mal élevés, par Fernand Nicolay.)

Cependant il doit y avoir un tempérament à une juste sévérité. Et l'amour dictera jusqu'à quel point, on doit tenir compte de la bonne volonté, de la légèreté de l'enfant.

Le plus puissant levier est de se faire aimer. Et alors tout devient comparativement facile. Pour cela il faut être juste, calme, généreux. Il faut qu'on rende le séjour de la famille agréable par des amusements convenables auxquels on peut prendre part, et surtout par une humeur égale. Rien ne nuit plus à la paix d'une famille que ces emportements continuels contre les enfants, les domestiques.

L'encouragement au travail cimente admirablement cet esprit d'union qui doit exister dans chaque famille. Aussi est-il très sage d'intéresser chacun à faire son devoir et de déposer à leur profit à l'épargne une partie des profits qu'ils contribuent à faire, ce qui leur donne en même temps des idées d'économie.

" L'éducation des filles, au point de vue économique, diffère de celle des garçons parcequ'elles ont à remplir une autre mission. Il est vrai que la jeune fille destinée à se dévouer et à trouver dans ce dévouement sa félicité, doit être formée continuellement à remplir les nobles, mais crucifiants devoirs de se dépenser pour ceux qui l'entourent, et alors l'éducation qu'elle doit recevoir est loin de cette sensiblerie qu'on leur donne et qui en font des chanterelles qu'on ne peut toucher sans entendre un gémissement. Accoutumez une jeune fille à travailler, à tenir le ménage, à habiller ses petites sœurs, à fabriquer de petits vêtements, et déjà vous reconnaîtrez dans cette enfant le besoin de rendre heureux ceux qui l'entourent, l'attention délicate de

pourvoir à tout, pour que rien ne manque à ceux qu'elle aime."

Les Domestiques.

Il y a dans la famille un être auquel on ne fait guère attention et qui pourtant y joue un rôle bien important : c'est la servante ou le domestique, qui, d'après les lois, fait partie de la famille. On oublie trop souvent qu'il est en contact continuel avec nos enfants et que ceux-ci en reçoivent des impressions bonnes ou mauvaises. Ce sont des précepteurs aussi, ces humbles personnages. De là, la nécessité de les bien choisir et de faire leur éducation aussi à eux, et par l'exemple, et par les bons conseils, et en exigeant d'eux qu'ils pratiquent leurs devoirs religieux. Eux aussi sont sensibles à l'amour, et c'est en se faisant aimer d'eux qu'on les dressera plus facilement et qu'on en obtiendra un meilleur service. Les enfants, qui ont généralement des tendances à les martyriser, doivent apprendre de bonne heure qu'ils font partie du prochain et qu'ils sont déjà assez malheureux de servir, sans être soumis aux autres humiliations et aux duretés des maîtres ou de leurs enfants. Il ne faut pas exiger qu'ils soient sans défaut, mais plutôt chercher à les corriger par des conseils et des réprimandes. Quelqu'un a dit avec raison : " Aux vertus qu'on exige des domestiques, bien peu d'entre nous en ferait de bons." Il faut pourtant se souvenir que la charité exige de ne pas faire aux autres ce qu'on ne voudrait pas qu'on nous fasse. Or, comme chacun de nous est serviteur de quelqu'un, l'on a intérêt à ce que ce principe soit mis en pratique.

Il entre dans les devoirs d'une maîtressse de tâcher d'amuser les domestiques afin qu'ils ne cherchent pas des divertissements ailleurs. Quelques mots, quelques égards nous valent beaucoup de leur part, et je ne sache pas de

meilleur service que celui qui est donné pour faire plaisir. Je considère comme une grâce d'avoir de bons domestiques, mais on peut les faire tels, et autrefois grâce aux bons traitements, on gardait pendant des années les domestiques qui s'attachaient à la maison, à la famille de laquelle ils partageaient les plaisirs et les peines. Et si aujourd'hui on est si mal servi, cela tient la plupart du temps au mépris qu'on inflige à la domesticité.

Il faut bien faire l'engagement avec les domestiques de manière à n'être pas injuste vis-à-vis eux, et de ne leur donner aucune occasion de l'être vis-à-vis vous.

Inutile de dire qu'il faut qu'ils soient justement rémunérés, et ce serait un puissant stimulant que de les intéresser dans l'industrie, ou les affaires auxquelles ils prennent part—car le succès d'une entreprise dépend souvent du bon service que rendent les employés.

Du mariage des enfants.

Ne laissez visiter fréquemment votre maison que par des jeunes gens auxquels vous seriez prêts à accorder la main de vos enfants, car c'est parmi ceux-là que vos filles généralement feront leur choix, et quand le cœur a parlé, il est trop tard pour choisir.

Sans doute le jeune homme qui demande la main de votre fille doit être en état de la faire vivre ; mais que l'amour de la richesse ne vous engage pas à laisser de côté un garçon honorable et capable d'envisager l'avenir avec espérance, pour en préférer un autre dont tout le mérite est d'être né de parents riches

Ils ne savent pas ce qui les attend, ceux qui ne convolent que dans le but de jouir, de s'amuser, sans s'inquiéter des devoirs que cet état leur impose. Combien y en a-t-il qui se préparent saintement au mariage en demandant

au ciel de les guider dans l'acte le plus important de la vie ? Aussi Dieu les attend-il pour les punir par où ils ont péché.

Jeunes filles, ne vous laissez pas éblouir par le brillant de ces jeunes gens dont l'amour n'est pas basé sur la vertu, car tout autre fondement ne peut résister aux épreuves de la vie maritale. Soyez calmes dans votre choix, qu'il soit sérieux et surtout inspiré par les hautes considérations de la sublimité de votre mission. Souvenez-vous que les chastes amours sont les seules dignes du bonheur, et que ce sont vos vertus qui les imposeront à ceux qui demanderont votre main.

Et vous, jeunes garçons, il faut que vous sachiez combien doit être digne, au moins d'intention, celui qui mérite une bonne femme telle que la décrit le Saint Esprit.

" Prov. 18, 22.—Celui qui a trouvé une femme vertueuse a trouvé un grand bien, il a reçu du Seigneur une source de joie.

" Eccl. 3-4.—Une femme est bien le meilleur partage ; c'est la part de ceux qui craignent Dieu, elle sera donnée à l'homme pour ses bonnes actions. Qu'on soit riche ou pauvre, elle rendra le cœur content, et avec elle on aura en tout temps un visage serein. Une maison, des richesses nous viennent de la famille, mais une femme prudente est un don du Seigneur.

" Eccl. 1-2.—Heureux la main d'une telle femme ! car le nombre de ses années sera doublé.

" La femme forte est la joie de son mari, et elle remplira de paix les années de sa vie. Prov. 31, 10 et suiv.

" Si pur et si fort que soit le véritable amour, dit le P. Monsabré, il a besoin d'être protégé par la loi du devoir et de s'affermir par la pratique des vertus qui sont le plus bel apanage de la dignité humaine.

" Il en est une que lui impose, de prime abord, la perspective de l'union indissoluble : c'est la prudence. On ne s'engage pas toujours, sans peser les chaînes que l'on veut porter ; on ne se donne pas tout entier et pour toujours, sans sonder l'abîme où l'on va se jeter. L'aveugle passion des sens est capable de cette folie ; mais le véritable amour ne s'engage et ne se divise qu'à bon escient. Averti par la loi qui doit l'étreindre, il attend, il s'informe, il cherche, outre les attraits et les avantages extérieurs, les aimables et solides qualités qui peuvent lui assurer la paix et le bonheur, il demande au présent des augures favorables pour l'avenir."

Du rôle de la femme dans le ménage.

La femme est vraiment l'âme de la maison. Le séjour en sera agréable ou ennuyeux selon son caractère. Les enfants seront ce qu'elle voudra qu'ils soient—et quelle influence n'exerce-t-elle pas sur son mari, sur tout son entourage ? C'est d'ailleurs son partage et son bonheur de se dépenser pour tous ceux qu'elle aime,—et c'est afin de les rendre heureux qu'elle doit se préparer à la science délicate, mais si fructueuse, de bien tenir sa maison.

" Dans toutes les conditions de la vie, comme sœur, comme fille, comme épouse, comme mère, la femme devra se préoccuper de la direction du ménage ; fut-elle riche et dût-elle ne rien faire que de surveiller, il faut encore qu'elle le connaisse, car, comment fera-t-elle exécuter des ordres qu'elle serait incapable d'exécuter elle-même ? " (Melle Marie Destrée).

C'est elle surtout qui doit voir à ce que tout dans la maison soit rangé, entretenu, réparé à temps ; à ce que tout soit mis à profit, et à ce que personne autour d'elle ne se crée des besoins inutiles qui ne servent qu'à amollir

les caractères et affaiblir les constitutions. Le nécessaire, jamais de superflu : telle doit être sa devise.

Elle verra à ce que son personnel et son petit monde soient heureux, et pour cela un règlement est nécessaire afin que chaque chose se fasse à temps, et que tous soient occupés à travailler et même à s'amuser à l'heure.

Une femme a tant de ressources à sa disposition dans l'amour qu'elle porte à ceux qui composent sa famille.

" Le père peut être sage dans ses desseins ; il peut vouloir, d'un amour fort et désintéressé, le bonheur de ses enfants, mais il y a dans ses résolutions je ne sais quoi de *trop raisonnable*, dans la forme et dans le ton de son commandement je ne sais quoi de grave et d'austère, qui a besoin, pour être bien compris et volontiers accepté, de passer par l'interprétation de la mère. Celle-ci qui n'a pas la charge de détruire, mais de rendre aimable l'autorité, sait faire accepter avec amour, par un langage dont elle seule a le secret, la volonté des parents sur les enfants ; et Dieu a mis sur ses lèvres tant de suavité, il a mis dans son cœur une si éloquente tendresse, qu'elle n'a pas besoin de convaincre l'esprit, par les raisons, parce-qu'elle gagne le cœur par l'affection et que la volonté ne sait pas résister à cet argument.—(" L'abbé Chaumont." De l'éducation, etc.)

Une de ses premières vertus et qu'elle inspire aux autres est la propreté qui peut reluire, même au sein de la pauvreté.

L'activité qui doit régner chez elle, ne doit s'exercer qu'avec ordre, douceur et patience, car c'est en allant doucement qu'on fait plus de chemin. *Qui va piano va sano, et qui va sano va lentano.*

Ce n'est pas un paradoxe qu'émettait un jour à ses élèves un médecin faisant sa clinique : " Ah ! ça, Messieurs,

allons doucement aujourd'hui, parceque nous avons beaucoup à faire."

J. B. Say, le grand économiste, pose pour base d'une saine économie : "une place pour chaque chose, chaque chose à sa place."

Un des moyens pour la ménagère de régler ses dépenses sur ses revenus est de tenir une comptabilité à laquelle elle devra initier ses filles.

Comptabilité domestique.

La tenue d'un livre est un miroir dans lequel la femme de ménage devrait se mirer tous les jours. Mais qu'on ne s'effraie pas, car elle doit être d'une grande simplicité.

Pour ne pas surpasser ses revenus et même rester en deça, afin de *garder une poire pour la soif*, il faut établir un budget qui indique les prévisions des dépenses et des recettes annuelles.

Il serait à désirer que les dépenses que l'on fait soient proportionnées à la classe de la société à laquelle on appartient plutôt qu'aux revenus. On ne verrait pas tant de gens appartenant aux classes modestes, faire des dépenses qui les rendent ridicules aux yeux de ceux qu'ils s'efforcent de singer. Que le journalier, l'ouvrier, l'industriel profitent donc de leur position pour se soustraire aux exigences sociales qui ruinent les hommes de profession, ou les commerçants. Il faut donc établir d'avance les dépenses et ne pas les dépasser pour l'alimentation, les vêtements, le logement, le chauffage, et en réservant une certaine somme pour l'imprévu. Il faut ménager sur chacun des articles quelques sous pour l'épargne qu'on pourrait placer dans ces institutions, sociétés ou assurances mutuelles qui assurent une remise en cas de maladie ou de mort.

Une des plus sages épargnes est d'assurer à ses enfants

une éducation, non celle qui les fasse sortir de leurs sphères, (à moins de dispositions spéciales) mais qui les mette en état d'exercer leur profession avec honneur et distinction. L'éducation est un héritage qui ne se perd pas et qui permet à qui en est le possesseur de gagner honorablement sa vie.

Outre que la tenue d'un livre journal sert à se rendre compte de ses dépenses journalières, il sert à voir quelles sont les dépenses qu'on peut retrancher et qui sont des obstacles à l'épargne, le prix qu'on paie tel article à certaines époques et qu'il faudrait se procurer d'avance, le taux de certains marchands qui vendent plus cher que les autres, etc.

Et puis ce livre, tout insignifiant qu'il paraisse, doit être conservé, car il rappelle bien des années après qu'il est écrit, et même aux enfants, de précieux souvenirs qui portent leur leçon.

Mais il doit être bien simplement tenu, parceque le temps à lui consacrer doit être court et qu'il faut d'un coup d'œil faire voir l'état des opérations. Et si le temps ne le permet pas,on pourrait se contenter des livrets des fournisseurs qui doivent mentionner la date, la nature de l'objet acheté, la quantité, le prix. Le livre de caisse indiquera les recettes dans une page ou une colonne et les dépenses dans une page ou une colonne adjacente, de sorte que le tout se verra immédiatement.

Pour s'assurer de l'état des finances de la famille, il suffira de faire le total de chacune des pages ou colonnes, de soustraire l'une de l'autre ; la différence des recettes et des dépenses doit correspondre à la somme encore en caisse.

Cette balance doit se faire tous les jours, autant que possible, et l'habitude s'en prend facilement.

On emploie pour cette petite tenue de livre un agenda réglé pour cette fin, et qui est vendu chez Cadieux et Derome à des prix fort modiques.

Voici le modèle d'une telle tenue de livre : —

189	RECETTES ET DÉPENSES.	RECETTES	DÉPENSES.
		$ cts	$ cts
Janvier 1	Appointement du mois.............	50 00	
	2 pains à 8c.......................	....	0 16
	3 livres de lard à 10c.............	....	0 30
	2 livres de biscuits...............	....	0 20
	1 livre de thé.....................	....	0 25
	1 livre de café....................	....	0 40
		50 00	1 31
	Dépenses............	1 31	
	En caisse...........	48 69	
" 2	10 verges de coton jaune à 8c. ...	....	0 80
	4 bobines de fils à 2c.............	....	0 08
	1 pt d'aiguilles...................	....	0 05
	Loyer du mois payable d'avance..	....	5 00
		48 69	5 93
	Dépenses............	5 93	
	En caisse...........	42 76	
" 3	Confect. de 12 douz. de chemises pour la maison Tessier & Cie à $1 la douzaine.....................	12 00	
	Chapeau à Marie-Louise.............	....	1 00
	Mitaines à Jean....................	....	0 25
	3 livres de bœuf à 12c.............	....	0 36
	5 livres de riz....................	....	0 15
		54 76	1 76
	Dépenses............	1 76	
	En caisse...........	53 00	

Pour bien se rendre compte des besoins d'une famille, et savoir, en cas de nécessité, sur quels objets doivent porter les économies, il est indispensable de dresser un *relevé mensuel* de ses déboursés par nature de dépenses (nourriture, loyer, chauffage etc.) Ce relevé indique si

les frais d'entretien de la famille ne sont pas trop considérables, et si la nécessité de faire des économies dans tel ou tel ordre de dépenses ne s'impose pas.

Voici comment on peut le faire :

Mois.	Dépenses pendant l'année 189											Récapitulation.			
	Loyer et taxes.	Ameublement.	Chauffage et Eclairage.	Gages.	Nourriture.	Entretien du père.	Entretien de la mère.	Entretien des enfants.	Médecin Médicaments.	Plaisirs.	Aumônes et dons.	Imprévues.	Total des dépenses.	Montant des recettes.	Excédant des recettes.	Excédant des dépenses.
Janvier......																
Février......																
Mars........																
Avril........																
Mai.........																
Juin..																
Juillet.......																
Août........																
Septembre...																
Octobre. ...																
Novembre																
Décembre																

L'hygiène.

L'hygiène est l'art de conserver la santé. Cette définition suffit à en faire connaître l'importance, mais combien les règles en sont peu observées ! Et pourtant, au point de vue économique la santé est bien le plus solide capital qu'on puisse mettre en ligne de compte. Les trois quarts des maladies viennent du peu de précautions que l'on prend en toutes circonstances.

On dirait à voir la manière d'agir, aux imprudences de toutes sortes, que l'homme s'applique à se faire mourir ; pourtant comme l'a dit une femme d'esprit : *la vie est si courte que ça ne vaut pas la peine de s'impatienter.*

Le cadre de cet ouvrage ne me permet pas de m'étendre longuement sur cette science pourtant la plus utile au point de vue économique, puisque la santé est l'un des éléments essentiels à la prospérité, au bonheur. Je me permettrai de conseiller la lecture des ouvrages du Dr Sévérin Lachapelle, et du Dr J. J. Desroches sur ce sujet, ouvrages vraiment remarquables de clarté, de concision et de sagesse.

Mais quelques données générales trouveront ici leur place.

Beaucoup de choses influent sur la santé, le moral surtout, et à ce compte, l'ordre, la concorde, la paix de la famille et le bon témoignage de sa conscience contribuent singulièrement au maintien d'un état normal de santé, et j'ose affirmer que cet état de l'âme est un préservatif de bien des maladies.

Pour entretenir cet état de l'âme, il faut d'abord aimer son intérieur, c'est-à-dire sa maison, et avoir un *home, sweet home.* Il faut pouvoir s'y attacher et s'y complaire. « Quand on n'a pas ce que l'on aime, il faut aimer ce que

l'on a." Pour cela il faut autant que possible que sa maison soit un castel où est gardé tout ce qu'on a de plus cher au monde. Il faut choisir une maison gaie, bien éclairée, bien aérée. Les poêles et les cheminées sont d'excellents ventilateurs. Si c'est en ville, que ce soit dans une rue large, loin des fabriques ; qu'elle soit bâtie sur caves et construite depuis au moins un an. Le voisinage des parcs est favorable. L'exposition au soleil levant est enviable. Si c'est à la campagne, évitez le voisinage des marais, recherchez la proximité des eaux courantes, et mettez vous sur des hauteurs. La propreté doit strictement y régner en tout et partout, et il faut brûler sans merci ce qui est entré en décomposition ou en fermentation. Le feu est un excellent purificateur. Les tapis et les tentures sont des réceptacles assurés pour favoriser la vermine. Méfiez-vous dans les appartements d'une trop grande chaleur qui amollit les constitutions et engendre les miasmes malsains. Rien ne favorise les rhumes, les bronchites, les fluxions, comme la transition du chaud au froid. Le froid seul n'est pas dangereux chez les personnes en santé ; il endurcit, donne du ton et n'est que favorable aux personnes qui s'agitent. Même pour les travaux sédentaires, la chaleur ne doit pas dépasser 20 degrés centigrades.

Les cabinets d'aisance doivent attirer particulièrement l'attention. Autant que possible, il faut les placer dans un endroit tempéré, car vraiment on se soumet à des maladies sérieuses en s'exposant en dehors par nos froids d'hiver. Même, sans eau, on peut faire à l'intérieur des lieux d'aisances qui n'offrent aucun danger : c'est de mettre une cuve, faite de matériaux imperméables près d'une cheminée, à laquelle s'adapte un tuyau qui y conduit les odeurs, et près du siège est un vase contenant de la terre sèche dont

on répand une pelletée dans la cuve toutes les fois qu'on s'y asseoit.

On vide ce vase au besoin en ayant soin de verser dans le cabinet où il se trouve de l'acide phénique, du sulfate de fer, ou du chlorure de chaux. Dans les villes où il y a des aqueducs, il est facile d'entretenir la propreté, et de prévenir les mauvaises odeurs par des chasses d'eau, des soupapes à clapet et des tuyaux d'aération.

L'eau joue un grand rôle dans l'hygiène, et pour boire et pour tenir tout en état de propreté.

Dans les villes où l'eau nous vient des aqueducs, on ne sait pas toujours ce que l'on boit. Aussi faut-il toujours avoir la précaution de regarder l'eau avant de l'avaler. On remédie à la mauvaise qualité de l'eau en la filtrant. Le meilleur filtre est le charbon de bois ; mais le sable que l'on change de temps à autre offre un moyen bien sûr d'épurer l'eau qu'on passe à travers. Si l'eau est essentielle à l'alimentation, elle ne l'est pas moins à la propreté. Aussi suffit-elle à prévenir de tous ces germes malsains qui se développent sans cesse et sur nous et à côté de nous. Vous ne sauriez jamais trop laver et vos planchers, et vos meubles, et votre linge, et vous-même, mais encore faut-il que vous fassiez sécher, car rien n'est plus dangereux que de vivre dans l'humidité. A part du besoin d'eau chaude pour nettoyer, je ne saurais trop recommander, en état de santé, l'eau froide pour sa personne. A l'intérieur comme à l'extérieur, l'eau froide est un tonique, et dispose le corps à résister à tous les changements de température.

L'habillement est à considérer au point de vue hygiénique.

Il ne faut pas presser la taille des enfants de manière à en gêner la croissance. Les corsets chez les enfants et les

jeunes filles ne devraient servir qu'à leur soutenir la taille et non à la difformer. Les jarretelles sont de beaucoup préférables aux jarretières qui gênent la circulation. Les garçons doivent adopter les bretelles au lieu de ceintures qui causent des hernies.

Les variations dans la température, si grandes dans nos pays, exigent nécessairement un changement de vêtement, mais il y a de graves inconvénients à s'envelopper comme des momies avec des cache-nez à double tour et des châles à triple rangs. La transpiration s'établit et gare au moindre refroidissement d'autant plus accessible qu'on lui est plus sensible. Par contre il faut avoir les pieds chauds et les tenir bien nets afin de leur permettre de transpirer. Ceci n'autorise pas les femmes à aller nu-tête dans nos climats ; c'est à ces coiffures ridicules dont la plupart s'affublent maintenant que peuvent s'attribuer les névralgies, les maux de dents, etc. Elles le savent, comme elles savent que c'est malpropre de ramasser les boues de la rue avec leur traine, comme elles savent que les tatouages avec des poudres vénéneuses vicient leur sang, comme elles savent que le corset exagéré est un grand homicide. Mais c'est la mode !

L'abbé Kneipp n'aime pas les habits de laine en contact immédiat avec le corps. Il recommande la toile sèche et solide de lin ou de chanvre, comme second épiderme ; elle n'amollit pas la peau, mais lui procure de bonnes frictions.

Il est important de s'endurcir le corps afin qu'il ne soit pas sensible à ces changements de température, et même à de gros froids.

Voyez donc les enfants des campagnes rester nu-tête, nu-pieds, même en plein automne. La plupart des ouvriers

j'attribue la conservation de leur santé, après Dieu, à l'observance d'un régime que ma femme a puisé dans un tout petit livre intitulé " Conseils aux jeunes mères par Mde Millet Robinet " et dont je donne ici le résumé. Il est long, mais le sujet est tellement grave et la pensée de sauver par là la vie à des centaines de petits êtres me fait vaincre toute hésitation vis-à-vis de mes lectrices.

J'ai parlé ailleurs de l'importance pour la mère et pour l'enfant de le nourrir elle-même.—J'y renvoie.—

Aussitôt qu'un enfant est né et habillé, on doit le placer dans un berceau : il a besoin de repos, et il faut qu'il apprenne en naissant que c'est là et non sur les genoux de sa mère qu'il doit en trouver. S'il était très délicat, on pourrait le placer dans le lit de sa mère pour le réchauffer. On doit l'habituer de suite à dormir au bruit.

On doit se garder de lui donner l'habitude de le promener ; qu'il reste éveillé, qu'il pleure même, s'il n'a aucun besoin, il faut le laisser dans son berceau, et s'assurer seulement s'il est mouillé. L'usage des maillots est malsain. Ils entravent la liberté des mouvements, privent les membres de l'action bienfaisante de l'air et sont surtout cause que les enfants séjournent dans des draps humides.

En naissant, l'enfant apporte dans l'arrière-bouche des eaux glaireuses qu'il doit rendre, il faut donc le coucher sur le côté, en ayant soin de ne pas lui laisser un bras sous le corps. Il faut alterner le côté sur lequel on le couche ; cela convient au développement régulier de leur taille et de la tête et les habitue à coucher sur le cœur. Il faut lui tenir les pieds chauds. Au bout de 6 ou 8 heures, on présentera l'enfant à sa mère, et on mettra une grande patience à lui faire prendre sa nourriture. On le fera toutes les deux ou trois heures, à moins

qu'il ne dorme. Autant que possible, dès les premiers jours, il ne faut pas attendre qu'il crie pour lui donner à boire ; qu'il apprenne déjà que les cris ne lui sont pas nécessaires pour témoigner ses besoins. Lorsqu'il s'éveille, il reste ordinairement un moment silencieux ; il attend. C'est ce moment qu'il faut saisir pour lui donner la seule chose qu'il désire, la nourriture maternelle.

Dans les premiers jours, un enfant n'a absolument besoin que de boire, de dormir, d'être changé et lavé. Du premier mois dépend l'habitude que prennent les enfants de rester tranquilles, lorsqu'ils ont tout ce qui leur est nécessaire. Si vous cédez aux premiers caprices de l'enfant, vous en ferez un tyran qui vous rendra malheureuse sans que cela lui profite.

Dans les premiers mois, il faut songer à régler la nourriture d'un enfant. Il ne faut la lui donner que quand il a faim et même prolonger les intervalles au fur et à mesure qu'il grandit. Alors il reçoit avec avidité et prend sans interruption le repas dont il a besoin et qui lui profitera. Il s'endort et la mère est tranquille.

A l'âge de quinze jours, il faudra penser à baigner l'enfant, ce qui aide à son développement. Autant que possible il faut mettre l'eau à la chaleur de leur sang : 25 à 30 degrés centigrades. Les premières fois on ne les laisse que quelques minutes et on augmente graduellement jusqu'à une demie heure.

Dès cet âge, il faut lui faire prendre l'air dans les beaux jours avec beaucoup de précautions ; s'il fait froid, on l'enveloppera selon la température, tout en permettant à l'air de frapper son visage ; mais il faut faire attention à ne pas l'exposer au serein du soir.

La personne chargée de porter l'enfant mettra le petit oreiller du berceau sur son bras et le couchera dessus afin qu'il puisse y dormir.

Quand il a six semaines, il peut être vacciné, car à cet âge il ne s'aperçoit pour ainsi dire pas de cette opération. Inutile de dire qu'on doit choisir du bon vaccin.

Tant que la mère peut nourrir exclusivement son enfant sans fatigue, il faut le faire. Il est prudent pour la mère, au moment des canicules, de s'abstenir de certains aliments qui donnent au lait un caractère irritant. Mais vient un temps où l'enfant est trop avide et il faut songer à le faire manger. Si l'on adopte la bouillie, il faut qu'elle soit claire et bien cuite. On se sert de farine préparée (corn starch), qui est une fleur de maïs très facile à digérer. La panade est un des aliments les plus convenables ; on la fait très claire, et, pour les premiers temps, on la passe afin d'éviter qu'il y reste des portions de pain trop grosses. On sucrera un peu cette panade. On peut aussi faire une petite soupe au lait. Plus tard, on donnera du bouillon léger dans lequel on mettra de la fécule de pomme de terre. Evitez les épices. Les repas doivent être régulièrement donnés. Après le repas, il convient de faire boire au nourrisson un peu d'eau sucrée et même de le faire têter un peu. Quoiqu'une femme qui est bien portante peut nourrir son enfant jusqu'à six mois sans qu'il prenne aucune autre nourriture, il est plus prudent de l'habituer petit à petit à manger en cas d'être obligé de le sevrer brusquement.

A trois mois, l'enfant peut être sevré de nuit. On y parvient sans qu'il s'en aperçoive en éloignant de plus en plus les heures auxquelles il était habitué à boire. S'il persiste à vouloir aller à sa mère, on lui présente de l'eau

sucrée et quand même il pleurerait, si la maman est ferme, il sera sevré la quatrième nuit.

Quand une fois on a obtenu ce résultat, il ne faut pas céder même pour consoler l'enfant qui souffrirait de sa dentition par exemple.

Quand le temps de la dentition est arrivé, l'enfant souffre plus ou moins ; ce malaise se traduit surtout par une diarrhée qu'il ne faut pas arrêter quand elle n'est pas trop abondante. Il faut lui faire respirer l'air pur, puis éviter les refroidissements et lui donner une nourriture peu abondante, mais substantielle. On doit le distraire et fixer son attention sur quelque chose qu'on peut lui accorder sans inconvénient.

L'enfant se soulage en mordant un objet qui a une certaine consistance comme du caoutchouc. Si la dent retardait trop à poindre il faut avoir recours au médecin pour faire une incision à la gencive.

Lorsque l'enfant a la force de se tenir quelque peu sur ses jambes, il faut lui en faire essayer l'usage en le soutenant. Petit à petit, il acquièrera des forces ; on le mettra debout près d'une chaise sur laquelle il s'appuiera avec ses mains ; il en fera le tour et marchera bientôt seul. Ne faites pas de cris quand il tombera, car il ne se fait pas mal et il serait énervé de vos cris. Si toutefois il se frappait la tête fortement il faudrait lui mettre les pieds dans l'eau chaude, pourvu que ce ne soit pas trop près de son repas.

Aussitôt qu'on le peut, on découvre la tête de l'enfant qu'on tient toujours propre, malgré le préjugé qui existe de lui conserver un chapeau qui n'est rien autre chose que de la crasse accumulée. Si toutefois de telles croûtes se formaient, on les enlève en les graissant avec un peu de saindoux ou de beurre.

On doit en très bas âge faire prendre à l'enfant l'habi-

tude de dormir dans le jour ; ce sommeil réparateur ne nuit pas au sommeil de la nuit.

L'époque du sevrage ne peut être fixée : cela dépend de la santé de l'enfant et de la mère ; mais l'âge convenable est de 10 à 15 mois, cependant il ne faut pas sevrer un enfant en temps d'une dentition difficile.

Le sevrage ne doit pas s'opérer brusquement, mais lentement et en éloignant les heures auxquelles l'enfant doit boire et l'on augmente le nombre de ses repas, en diminuant ceux de la mère. La distraction aide au sevrage en faisant oublier au nourrisson l'heure accoutumée, et l'on prolonge ainsi le jeûne.

Quoique quelques habitudes chez les enfants les amusent, il faut pourtant les combattre : celle de sucer son pouce, un suçon. Cette succion fatigue l'enfant et l'énerve par l'accès de salivation qu'elle provoque.

A cet âge, il faut se défier de développer ou favoriser toute espèce de mauvaises habitudes, car c'est alors qu'il faut étouffer les mauvais instincts en sève.

Les enfants ne sont pas naturellement peureux, il faut s'étudier à ne pas les effrayer de rien.

Il faut prononcer les mots comme ils doivent être prononcés devant les enfants et non leur tenir un langage à part.

J'ai dit ailleurs en parlant d'éducation, de l'importance pour une mère de nourrir elle-même son enfant et quelle précaution l'on doit avoir dans le choix d'une nourrice.

Dans son traité " Ma cure d'eau " le célèbre Kneipp conseille aux mères de couvrir leurs enfants le moins possible. Tête nue, corps nu, pieds, jambes et bras nus, et avec cela une nourriture frugale et des bains froids quotidiens, voilà ce qu'il recommande pour rendre le corps en quelque sorte invulnérable. " Une condition essentielle,

dit-il, du déploiement d'une santé durable, c'est l'endurcissement aussi hâtif que possible." Toutefois l'endurcissement doit être mené progressivement, car le froid est mortel pour les nouveaux-nés ; aussi est-il indispensable de tenir ces derniers chaudement.

Alimentation.

Cet article est essentiel, puisque c'est par l'alimentation que se forme et que se développe le corps avec tout ce qui le compose, sang, os et chair ; on pourrait cependant réduire les préceptes touchant cet important sujet à ces quelques mots : "suivre le régime le plus simple possible, conformer sa nourriture au genre d'exercice que l'on prend et à son âge." La nourriture qui convient à l'enfance est le lait de la mère, pourvu qu'elle soit en bonne santé, car s'il est contestable que les qualités du cœur, de l'esprit, se sucent avec le lait, il n'y a qu'une opinion que les qualités physiques comme les maladies se transmettent par cette nourriture. Si donc pour de bonnes raisons la mère ne peut allaiter son enfant, il faut lui donner un lait qui s'en approche le plus.

L'enfant qui croit est toujours agité ; il a besoin d'une nourriture plus substantielle, mais peu de viande d'abord. Le travailleur qui dépense beaucoup a besoin de viande. Mais quelque soit la nourriture, il faut choisir celle qui soit la plus substantielle et ne rien donner à l'estomac que ce qu'il désire naturellement, sans l'exciter par des épices et des stimulants ; avec ces condiments, on se crée un appétit factice et on surcharge cet organe qui regimbe et devient dyspeptique.—Il faut boire peu ou point en mangeant, l'estomac ayant ce qu'il faut de liquide pour délayer les aliments ; la meilleure boisson, dans l'état de santé, est l'eau pure, et quand elle l'est, il est mieux qu'elle

ne soit pas filtrée, car l'eau contient des éléments propres à l'alimentation et qui se déposeraient dans le filtre.

Le corps humain se compose de carbone, d'azote, d'hydrogène, de souffre, de phosphore, de sodium, etc.

Tous ces éléments doivent se trouver en plus ou moins grande quantité dans les substances que nous mangeons.

L'eau est en grande quantité dans notre organisme. Or, comme nous en perdons chaque jour une portion il faut la remplacer.

L'azote et le carbone sont les deux éléments indispensables à toute bonne alimentation. D'où il suit qu'il faut donner pour nourriture des substances qui les contiennent.

Il serait trop scientifique dans un ouvrage élémentaire de faire connaître la composition de chaque aliment en particulier. Mlle Destrée, dans son cours d'économie domestique, en a fait un excellent tableau.

Plus le climat est froid, plus les aliments doivent contenir de substances carbonisées.

L'âge, le sexe, le tempérament, le genre de vie doivent déterminer le genre de nourriture qu'il faut adopter.

L'homme est omnivore, c'est-à-dire qu'il emprunte des aliments au règne animal, au règne végétal et au règne minéral. L'opinion de ceux qui prétendent que l'homme n'est pas carnivore, tombe devant la construction de ses intestins.

Les aliments principaux qui contiennent plus ou moins d'eau, de carbone et de sels sont les suivants :

Aliments animaux. Lait, œuf, beurre, fromage, bœuf, veau, mouton, cheval, cochon, gibier, volaille, poisson, mollusques, crustacés.

Aliments végétaux : Pommes de terre, pois, haricots, carottes, navets, choux, betteraves, céleri, chicorée, épi-

nards, froments, seigle, riz, orge, avoine, sarrasin, maïs et fruits.

Les aliments minéraux sont ceux qui contiennent du fer, de l'eau, du sel ou du chlorure de sodium, du phosphate de chaux, et ils en contiennent presque tous plus ou moins.

Mode de préparation des viandes.

La viande crue est facile à digérer et plus substantielle que la viande cuite. La viande grillée conserve tous les principes nutritifs et se digère bien. La viande rôtie est d'une digestion moins facile à cause de l'irrégularité de la cuisson. La viande, en hachis ou fricassée, fatigue l'estomac par suite du mélange intime de la graisse et de la fibre.

La viande cuite à l'étuvé requiert de l'estomac beaucoup de travail. La viande bouillie a une valeur nutritive bien inférieure aux viandes grillées ou rôties, à cause des modifications profondes qu'elle subit par le contact prolongé de l'eau ; sa digestibilité est aussi moindre. Les viandes salées sont très nutritives, surtout pour les travailleurs.

Le bouillon est peptogène, c'est-à-dire qu'il fournit aux glandes de l'estomac un liquide appelé pepsine, nécessaire surtout pour la digestion des viandes. Il est encore d'une grande utilité à l'organisme humain, en lui fournissant le phosphate végétal et les phosphates alcalins.

Voici la composition chimique de quelques viandes :

Bœuf : 73o*l*o d'eau ; 14o*l*o d'azote ; 5o*l*o de carbone ; 1o*l*o de sels.

Veau : 73o*l*o d'eau ; 21o*l*o d'azote; 2o*l*o de carbone ; 2o*l*o de sels.

Porc : 70 o*l*o d'eau ; 21o*l*o d'azote ; 5o*l*o de carbone ; 2o*l*o de sels.

Le Mouton ; quoique plus grasse, la viande se rapproche beaucoup de la viande de bœuf.

Les volailles se digèrent facilement, si elles ne sont pas très grasses. Elles conviennent mieux rôties que préparées en sauces.

Le *gibier* est généralement plus digestible que les oiseaux de basse cour engraissés—pourvu que ce régime ne soit pas trop prolongé.

Le *poisson*, moins nourrissant que la viande, est facile à digérer généralement. Il se digère mieux frit que bouilli. Le phosphate que le poisson renferme constitue un excellent aliment du système nerveux et convient aux personnes qui travaillent de l'esprit.

Les *œufs*. Cet aliment est le plus complet en ce que son blanc, composé d'une matière azotée, est un aliment réparateur ; le jaune, qui renferme de la graisse, du sucre et des sels minéraux, est aussi réparateur et constitue un aliment combustible.

Le *lait* est également un aliment complet. Il est très assimilable.

Le *beurre* est un excellent aliment combustible. Le *fromage* est très nourrissant, mais très difficile à digérer.

Remarquons que pour que le lait et ses produits soient sains, il faut que les vaches qui le donnent soient en bonne santé.

Les *céréales* sont la base d'une bonne nourriture,—car elles contiennent du gluten, mélangé d'albumine et de gélatine, de la fécule, des sels. Les plus usités sont le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, le sarrasin, le maïs.

Les *légumes* conviennent à toutes les constitutions. Il faut s'en dispenser dans certaines maladies. Ils accompa-

gnent généralement la viande, et surtout les viandes grasses. Ils ne conviennent pas à ceux qui souffrent de certaines maladies. C'est ainsi que la pomme de terre est contraire à la gastralgie, à la dyspepsie, au diabète. C'est encore ainsi que ceux qui contiennent beaucoup de fécule incommodent les personnes soumises aux flatuosités.

Les *fruits* tiennent une place importante dans l'alimentation ; les fruits acides conviennent aux tempéraments sanguins. Les fruits sucrés sont plus nutritifs, quoique moins que les fruits féculents. Les fruits huileux se digèrent difficilement.

Je parle dans un autre endroit des soins particuliers à donner aux enfants et de la nourriture qui leur convient. J'y renvoie le lecteur.

Le *sucre*, qui ne convient pas aux personnes sédentaires, est un aliment stimulant des plus puissants, et incomparable au point de vue de l'entretien et de la réparation des forces musculaires. On a fait plusieurs fois l'expérience qu'il suffit dans les marches forcées à soutenir le système en haleine, pendant de longs jours.

Des boissons.

Les boissons servent à favoriser la dissolution ou la digestion des aliments solides.

L'*eau* est l'élément le plus considérable qui entre dans la composition du corps humain. Elle forme à elle seule les $\frac{2}{3}$ du poids total de notre corps. Elle est indispensable par les sels qu'elle contient en dissolution (chlorure de sodium et les carbonates alcalins).

“ Le Créateur, dit le Dr Desroches, en distribuant l'eau par tout l'univers, a voulu en faire la boisson habituelle de l'homme, et l'aliment le plus indispensable à l'entretien de la vie.”

Rien ne peut remplacer cette boisson pour une personne en santé, et les autres boissons ne peuvent être utiles qu'aux personnes qui ont besoin de réparer leurs forces ou de prendre des excitants.

Cependant même de l'eau, il n'en faut pas abuser. Boire à longs traits de l'eau froide, quand on a chaud, est très dangereux. Il y a bien des espèces d'eau : de pluie, de rivière, de citerne, de puits. L'eau, pour être bonne, doit être limpide, insipide, suffisamment aérée. La bonne eau dissout le savon et ne durcit pas les légumes. L'eau qui n'est pas très pure s'améliore en la secouant vivement avant de s'en servir ou en la faisant couler en mince filet ou en pluie, de manière à lui permettre de s'imprégner des gaz contenus dans l'atmosphère. Il est très bien de se servir du filtre, mais il convient d'agiter l'eau qui sort d'un filtre pour lui restituer les gaz perdus par le filtrage.

On peut faire un filtre de la manière suivante : prenez un vase en grés, en terre cuite, ou en tôle galvanisée, muni vers sa base d'un robinet : placez un peu au-dessus du robinet une claie d'osier ou un tamis ; mettez sur ce plateau une couche de gravier et de sable à mortier d'environ un pouce d'épaisseur ; puis une couche de charbon de bois, grossièrement concassé, d'environ $\frac{1}{2}$ pouce, et recouverte de sable de rivière, le tout bien lavé. Ce récipient sera muni d'un couvercle, et pourra servir pendant une saison, après quoi il faudra renouveler le charbon et laver les sables.

La *bière* a une certaine valeur nutritive et stimulante ; elle rend des services, mais il faut se défier de ne pas en abuser, car outre qu'elle porte au sommeil alourdissant et va jusqu'à l'ivresse, elle cause souvent des engorgements du foie, des calculs, etc.

On en fabrique avec de l'avoine ou du froment en Belgique ; avec de l'orge et du maïs en Amérique ; avec du riz aux Indes-Orientales. Le houblon favorise la fermentation.

Certaines bières sont très dangereuses parce qu'on y introduit jusqu'à des poisons.

Je me suis procuré l'analyse d'une bière dite : *Strassburg Lager*, et fabriquée par la " Star Brewing Co. Elle me parait très saine et recommandable.

Voyez au titre des industries domestiques la manière de faire de la bière.

Le *vin* est, sans contredit, la meilleure boisson après l'eau, mais encore faut-il qu'il soit pur, car ici comme partout, la cupidité a inventé des contrefaçons assez difficiles à distinguer. Voilà pourquoi il faut toujours s'adresser à de bonnes maisons pour être sûr de ne pas être mystifiés. On peut aussi faire soi-même son vin et rien de plus facile, puisque la fabrication du vin n'est rien autre chose que le changement du sucre qui se trouve dans un fruit, en alcool, par la fermentation. On peut faire du vin avec tous les fruits sucrés. Je donne plus loin, au titre des industries domestiques, la manière de faire le vin.

Le vin est un tonique et un excitant. La plupart de ses éléments se trouvent dans notre organisme. Encore est-il qu'il faut en user avec modération, car il cause l'ivresse, et détermine la goutte, la gravelle, etc. L'usage immodéré du vin conduit à l'alcoolisme qui vient toujours avec son hideux cortège.

Le Dr Desroches conseille de mettre de l'eau dans le vin, il conseille aux femmes d'en boire peu et l'interdit aux enfants.

Le *thé*, dont on fait un si grand usage dans notre pays et dont l'abus détermine l'insommie, la névralgie, etc., est

tonique et sudorifique. Il excite le système nerveux, surtout les fonctions de digestion.

Il y a le thé vert et le thé noir. Les meilleures qualités de thé vert sont le *biswen* ou *hyson*, à feuilles grandes, roulées dans le sens de la longueur ; le *chulan* qui n'a de différence avec le premier que par son arome plus prononcé ; le *perlé*, dont les feuilles sont roulées dans les deux sens ; la *poudre à canon*, ainsi appelé parceque l'enroulement de ses feuilles, si finement fait, lui donne la ressemblance des grains de poudre.

Les thés noirs les plus estimés sont le *pohœ* ou *peko*, formé de feuilles très jeunes et recouvertes d'un duvet, à odeur suave ; le souchou ou souchong, qui est inférieur au premier.

Le *café*, est énervant et dispose aux travaux de l'esprit. Il nuit aux personnes nerveuses. Il est utile dans les maladies où il y a faiblesse, stupeur et somnolence. Il est un tonique nutritif excellent surtout préparé avec du lait. On n'est sûr de sa pureté que quand on le fait moudre sous ses yeux. Une once de chicorée par livre de café lui donne un goût amer agréable, et le rend plus rafraîchissant.

On en distingue différentes sortes qui tirent leur nom du pays d'où ils viennent. Le *Moka* est le plus estimé. Le *Martinique* ou *Guadeloupe* est une excellente marque, et riche en principes actifs. Le *Haïti* a une saveur moins agréable. Le *Bourbon* ou la *Réunion* se rapproche du Moka. Le *Java* est aussi remarquable par son arôme et sa saveur. La manière de faire le café n'est pas indifférente. On peut en faire une décoction ou une infusion. Quand on le fait au lait, il convient de faire bouillir le lait à part et de lui faire subir une autre ébullition après l'avoir

mélangé. On le prépare aussi à la crème. Cette manière de le préparer est plus nutritive, mais moins narcotique.

On fait enfin un breuvage sain et agréable au goût avec des croûtes de pain grillé, de l'orge ou de l'avoine rôtie que l'on fait bouillir dans l'eau ; on peut y ajouter du lait.

Le *chocolat* est très nourrissant, mais difficile à digérer. C'est un mélange de cacao et de sucre, que l'on prépare à l'eau ou au lait. On peut y mélanger du café ou du thé qui le rendrait plus digestif.

Il y a beaucoup de falsifications du chocolat. On substitue au cacao des substances même dangereuses, la sciure de bois, l'ocre rouge, le minium, la cinah, le sulfure de mercure, le plâtre, la craie et même la brique. Il faut donc se mettre en garde, et n'adopter que des marques éprouvées.

Alcool.

Les alcools ne sont recommandables qu'en cas de maladie.

Aussi je crois devoir consacrer un article spécial aux inconvénients des alcools. L'abus de l'alcool dans notre pays est la cause des trois quarts des crimes. C'est donc une plaie sociale contre laquelle les législateurs, les rcitoyens, les femmes doivent se prémunir. Car qui pourait dépeindre d'un pinceau assez noir les résultats déplorables de l'alcoolisme ? Il suffit de dire que celui qui en est l'objet est plus dangereux pour lui-même et pour la société que la brute qui est guidée par son instinct. Avec la figure horrible de l'alcoolisme arrivent dans la maison les malheurs de tous genres ;—de tous genres, comprenez bien.

Prenons donc tous les moyens pour que cette habitude ne s'introduise chez aucun membre de notre famille.

Gardons-nous des faux prétextes, car c'est toujours sous des prétextes qu'elle s'introduit. On dit que l'alcool fortifie et qu'il supplée à l'alimentation. Erreur. L'alcool donne une force factice ; mais la surexcitation passée, l'individu se retrouve plus faible et plus épuisé qu'auparavant.

L'alcool réchauffe ceux qui sont obligés de se tenir au froid. Erreur. Au moment de l'absorption l'alcool semble répandre de la chaleur, c'est une fièvre suivie d'une plus grande sensibilité au froid.

La race de l'ivrogne se ressent de cette habitude et au physique et au moral. Quelle responsabilité ! non seulement l'ivrogne se tue de corps et d'âme, mais il jette dans le monde des enfants rachitiques, idiots et chétifs.

Par tous les moyens éloignez-vous des occasions et gardez-en vos enfants.

Surtout, vous, femmes chrétiennes, efforcez-vous de rendre votre intérieur agréable : embellissez vos demeures par vos vertus, vous rendant aimables, affectueuses, afin que votre mari et vos enfants y trouvent le bien-être et n'aillent pas chercher des distractions ailleurs.

Voyez au titre " Industries Domestiques " un remède contre l'ivrognerie.

La Médecine Domestique.

Si c'est agir avec économie que de prévenir autant que possible les maladies par l'observance des règles de l'hygiène, il ne l'est pas moins de soigner les maladies qui peuvent se présenter dans une famille. Il est certainement des cas qu'il serait imprudent de traiter soi-même et où il faut s'empresser de quérir les soins d'un médecin dont le choix doit être judicieux. Soit dit en passant, le

médecin de la famille doit être un homme non seulement capable, mais honnête, à principes solides. Il n'y a que dans un tel homme qu'on puisse avoir confiance, et la confiance dans son médecin est une grande cause du succès dans le traitement d'une maladie. D'ailleurs le médecin est le confident de la famille, et il faut qu'il soit digne de l'être.

Mais pour tous les petits malaises si fréquents dans une famille nombreuse, la mère, qui a le secret de pronostiquer, et qui seule comprend le langage de ceux qui ne parlent pas, peut toujours apaiser et même faire disparaître les maladies les plus communes.

Même dans les cas de maladies graves, ou d'accidents, la mère peut donner des soins en attendant le médecin exposé à retarder, surtout lorsque quelques minutes sans soins peuvent entraîner des conséquences fatales.

On le comprend, les conseils à donner ici ne consistent pas à se passer du médecin ; mais ils se bornent à enseigner clairement les soins pressants dans les maladies graves, et quelques remèdes faciles pour les cas où l'intervention du médecin n'est pas rigoureusement nécessaire.

Il est utile et presque indispensable d'avoir une petite pharmacie et quelques instruments de chirurgie, car même quand le médecin est appelé, il faut être en état d'exécuter ses ordonnances les plus ordinaires.

Instruments de chirurgie domestiqne—Les plus utiles, qu'il est bon d'avoir chez soi, sont :

1° De petites balances bien sensibles avec une certaine quantité de poids.

2° Un petit mortier avec son pilon.

3° Des seringues en bon ordre.

4° Des lancettes.

On a toujours dans une famille des couteaux, des spatules, des cuillers, des entonnoirs, des lampes, des ciseaux, etc.

Pharmacie Domestique. — Les médicaments qu'il est prudent d'avoir à domicile sont : aloës, alun, alcool, *arcanson* (résine), arnica, camphre, chlorure de chaux, créosote, eau de fleurs d'oranger, eau sédative ; sous carbonate de fer, gomme arabique, gomme de sapin, grumeau iodoforme, laudanum, sel d'Epsom et sel marin, miel, moutarde, phénol, quinine, teinture d'iode, valériane, pilules végétales des sœurs de la Providence, onguent de Genièvre des mêmes Religieuses, vin, vinaigre, cire, saindoux, vaseline, bandages, charpie, ainsi que quelques-unes des plantes suivantes :

Plantes médicinales.—Je leur donne une classification thérapeutique extraite de Cazin: (des plantes indigènes.)

Emollients et adoucissants.—Avoine (semence), betterave (feuille), bouillon blanc (fleurs et feuilles), bourrache (feuilles et fleurs), carotte (racine), chanvre (graines), chiendent (racine), citrouille (graines, pulpe), fénugrec, froment (farine, son, amidon), laitue (feuilles), lin (graines), maïs (semence), mauve (fleurs, feuilles), orge (semence), pavot (huile d'œillette), pois (semence), pomme de terre (fécules, tubercules), pourpier (plante sans sa racine), réglisse (racine), seigle (semence), tussilage (fleurs), vigne (raisins secs), violette (feuilles, fleurs).

Tempérants — Cassis, cerise, citron. Epine-vinette (fruit), fraises, framboises, groseilles, mûres, oranges, oseilles (feuilles), pommes, ronces (fruit).

Toniques Astringeants.—Aune (écorce, feuilles), chêne (écorce, glands, feuilles), fraisier (racines, feuilles), frêne (écorce, feuilles), hêtre (écorce), marronnier d'Inde (écorce),

noyer (feuilles), orme (écorce), ortie (fleurs), patience (racine), pervenche (feuilles), peuplier blanc, plantain, poires, pommier (écorce), prèle, renouée, rosier, (roses rouges) patates, saule (écorce), sceau de Salomon (racine), verges d'or (sommités fleuries), vigne (feuilles, vin rouge, vinaigre).

Toniques amers. — Artichaux (feuilles), centaurée (grande), (racine), centaurée (petite), (sommités fleuries), chardon bénit (feuilles), chicorée (racine, feuilles), épine-vinette (écorce de la racine et de la tige), frêne (écorce, feuille), gentiane (racine), hêtre (écorce), houblon (cônes), lilas (capsules, feuilles), patience sauvage (racine), peuplier tremble (écorce, feuilles), saule (écorce), tussilages (feuilles).

Excitants—Absinthe (feuilles, sommités), ache (feuilles, semence), ail (bulbe), angélique (racine, tige, semence), anis (semence), arnica (fleurs, racines, feuilles), camomille romaine (capitules), capucines (feuilles), citronnier (écorce ou zeste du fruit), cresson de fontaine (feuilles, tiges), fenouil (semence), menthes (sommités fleuries), moutarde (semence), oignon (bulbe), oranger (écorce du fruit), persil (feuilles, racines, semences), piment annuel (fruit), pins et sapins (bourgeons, térébenthine), poireau, radis (racine), raifort (racine), sarriette, sauge (feuilles), serpolet (sommités).

Antispasmodiques. — Chèvrefeuille (fleurs), mélisse (feuilles), muguet (fleurs, baies), oranger (fleurs, feuilles), sauge (sommités fleuries), tilleul (fleurs).

Sudorifiques, dépuratifs.—Buis (bois, feuilles), houblon (racines, cônes), orme (écorce), patience sauvage (racine), pensées (herbe), pins et sapins (bourgeons, goudron), salsepareille (racine), saponaire (feuilles, tiges, racines), sureau (fleurs, fruits).

Diurétiques.—Ache (racine), ail (bulbe), artichaut, asperges (racines), avoine (semence), bouleau (sève), carotte (semence), cerfeuil (semence), cerises (queues), chiendent (racine), épine-vinette (racine), fenouil (racine), fèves (cendre), frêne (écorce de la racine), fraisier (racine), moutarde (semence), persil (racine, feuilles), pins et sapins (bourgeon, goudron), pissenlit (racine, feuilles), raifort (racine), verge d'or (sommités, feuilles).

Expectorants.—Aches (feuilles), ail (bulbe), capucine (feuilles), chou rouge (feuilles), oignon (bulbe), pins et sapins (bourgeons, goudron), tussilage (feuilles, fleurs).

Emménagogues.—Absinthes (sommités), armoises (sommités), safran, seigle (ergot).

Fébrifuge. Eucalyptus globulus, baume.

Sternutatoires. — Arnica (fleurs, feuilles), betoine (feuilles), muguet (fleurs), tabac (ellébore blanc).

Sialagogues ou *masticatoires.* — Angélique (racine), moutarde (semence), piment, persil (semence), raifort (racine), tabac (feuilles sèches).

Aphrodisiaques.—Ail (bulbe), céleri, chanvre, safran, sarriette.

Antiaphrodisiaques.—Belladone, digitale, grande cigüe, nénuphar, les cucurbitacées.

Tétaniques ou *excitateurs de la moëlle épinière et du cerveau.*—Arnica (racine, fleurs), ergot de seigle, sumac vénéneux (herbe à puce).

Altérants fondants.—Ciguë (feuilles, semence, racine), clématites (feuilles), frêne (feuilles), orme (écorce).

Narcotiques et sédatifs.—Aconit (feuilles, racines), belladone (feuilles, racines), ciguë (grandes feuilles), coquelicot (fleurs, capsules), digitale (petites feuilles, semences),

jusquiame (tabac du diable) (feuilles), laitues cultivées (feuilles), laurier rose (feuilles), pavot (capsules), pêches (feuilles, amande du fruit), tabac (feuilles).

Vomitifs et émétiques.—Colchique (bulbe, semence), moutarde (semence), muguet (fleurs), patience sauvage (racine pulvérisée), raifort (racine), violette odorante.

Purgatifs. — Bois de plomb, ellébore (racine), frêne (feuilles),pruniers (pruneaux), ricin (fruits, huile), sureau, (écorce intérieure).

Absorbants externes.—Amidon, duvet de la semence de peuplier du Canada, son.

Rubéfiants et vésicants. — Ail (bulbe), ellébores (racines), moutarde (semence), nénuphar (racine fraîche), noyer (écorce de la racine), ortie brûlante, piment annuel (semence).

Vermifuges et anthelminthiques.—Absinthe (sommités), ail (bulbes), artichaut (feuilles), camomilles (fleurs), carotte (racine crue), fougère mâle (racine), gentiane (racine), lin cultivé (huile), liseron (feuilles, racines), oignon (bulbe), pêcher (feuilles), ricin (huile de la semence), sapins et pins (térébenthine), sarriette, serpolet, tabac (feuilles), valériane.

Manière de cueillir et de conserver les plantes médicinales.

On cueille les plantes après la rosée et lorsqu'elles sont dans leur éclat. On les fait sécher sur une claie placée dans un lieu sec, très aéré, mais à l'ombre. Elles sèchent bien dans un four dont la chaleur est modérée et qu'on n'a pas fermé.

Médicaments internes propres aux malades.

Bouillon.—Le meilleur bouillon est celui de volaille, surtout de dinde, puis de bœuf. Le bouillon d'os est le plus agréable et le plus digestif.

Voici la manière de faire le bouillon :

1o La viande doit être mise à l'eau bouillante ou à l'eau froide et l'on doit ensuite atteindre ou entretenir une ébullition lente, mais soutenue. Généralement on met à peu près une livre de viande pour une pinte d'eau ou 2½ pintes pour une poule. On laisse bouillir jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et l'eau diminuée d'un quart ou de la moitié.

2o Le sel doit être mis en même temps que la viande. Les légumes sont ajoutés un peu plus tard.

3o On enlève l'écume à mesure qu'elle paraît, mais au détriment du principe fortifiant.

Le *consommé* se fait comme le bouillon, excepté que l'on met une plus grande quantité de viande et que l'on fait bouillir plus longtemps jusqu'à ce qu'il ait consistance de gelée par le refroidissement.

Bouillon d'herbes. — Prenez 2 poignées de feuilles d'oseille, une poignée de laitue, choux gras, céleri, ½ poignée de persil et cerfeuil, (toute autre espèce d'herbes potagères), une pinte d'eau. Faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites, ajoutez beurre et sel, assaisonnement au goût, puis coulez.

Bouillon à la Reine ou lait de poule —Après avoir battu un œuf avec du sucre, versez dessus en agitant ½ à 1 tasse de lait bouillant. On peut mettre plus ou moins de lait suivant le goût.

Jus d'herbes.—On appelle *jus* le suc de certaines plantes obtenu par expression. Pour faire le jus d'herbes, on pile

parties égales de feuilles de chicorée sauvage, de cresson de fontaine, de bourrache, de fumeterre et de cerfeuil. On en exprime le jus et on filtre à froid.

Gelée de pieds de veau.—Faites bouillir sur un feu doux, 4 pieds de veau dans $1\frac{1}{2}$ gallon, jusqu'à réduction de 3 demiards. Écumez pendant la cuisson, faites refroidir, dégraissez, et pour 3 demiards de jus, mettez 3 demiards de lait, des amandes amères, de la cannelle, de la muscade, des écorces d'orange, du vin blanc, etc., et du sucre au goût ; laissez bouillir doucement jusqu'à ce qu'il ait pris le goût des épices, ensuite retirez du feu, passez dans un linge épais et faites refroidir dans un moule.

On empêche la gelée de se coller, en mouillant le moule dans de l'eau froide avant de le remplir.

Les essences doivent être ajoutées après que la gelée est coulée, mais quand elle est chaude.

Gelée de pattes de poule.—On la prépare comme la précédente, excepté qu'il faut une plus grande quantité de pattes. Après les avoir passées à l'eau bouillante et dépouillées de leur première peau, on les fait bouillir jusqu'à ce que le jus soit assez épais pour coller fortement aux doigts en se refroidissant.

Blé bouilli.—Faites bouillir du blé dans de l'eau jusqu'à ce qu'il soit crevé, puis ajoutez : sucre, vin, pommes, essences, etc., au goût, et séparez l'eau du blé, qui forme une excellente nourriture pour les personnes dyspeptiques ou celles qui sont atteintes de maladies inflammatoires. L'eau forme un breuvage rafraîchissant, relâchant et adoucissant.

Bouillie.—Prenez un demiard de lait et une cuillerée de farine ; délayez la farine dans de l'eau froide comme de la pâte à crêpes. Faites bouillir le lait et versez-y la

pâte ayant soin de brasser continuellement ; enfin quand la bouillie a gonflé trois fois, retirez du feu et sucrez.

Essence, thé ou extrait de bœuf.—Prenez du bœuf, ôtez la graisse, coupez-le par petits morceaux, et emplissez une grosse bouteille, moins deux ou trois doigts, bouchez-la bien, placez-la dans un chaudron d'eau froide, puis faites bouillir jusqu'à ce que la viande devienne blanchâtre ; retirez, coulez et assaisonnez le jus.

Gruau.—Délayez 2 cuillerées à soupe de farine d'avoine dans une ½ tasse d'eau froide ; versez dessus 3 demiards d'eau bouillante, en remuant, coulez dans un linge, puis faites bouillir un quart d'heure en remuant de temps en temps et sucrez au goût. On peut le faire au lait, ce qui est délicieux, et y ajouter des pommes.

Œufs battus.—Au cognac, au rhum, etc. Prenez un ou deux œufs, dont vous battez le blanc en neige ; ajoutez-y du sucre blanc, du brandy, du vin ou du rhum au goût. On peut battre un œuf avec du sucre, y ajouter du lait ou même de l'eau et un peu de brandy ou du rhum.

Soupe aux huîtres.– Jetez les huîtres avec leur jus dans un bon bouillon de poulet ou de jarret de bœuf bouillant; faites bouillir cinq minutes ; émiettez assez de biscuits (crakers) pour donner de la consistance au bouillon ; assaisonnez et ajoutez, si vous le désirez, du vin blanc. On peut aussi faire cette soupe au lait, mais alors il faut omettre le vin.

Soupe au lait.—Tranchez du pain bien mince et jetez dessus assez de lait bouillant pour donner la consistance d'une soupe ; poivrez et sucrez.

Infusion, macération, solution.

Votre médecin se sert de ces mots pour prescrire un breuvage. Il faut en comprendre la signification.

Infusion.—Faire infuser, c'est verser sur des plantes ou des médicaments de l'eau bouillante. On dissout ainsi en quatre ou cinq minutes, le principe actif des plantes sur lesquelles on a versé le liquide ; on peut faire bouillir un peu. Il faut éviter une infusion trop prolongée. On coule ou l'on décante et l'on sucre, à mesure que l'on en prend, car le sucre fait généralement fermenter.

C'est cette opération que l'on pratique pour faire les thés et les tisanes.

Décoction est le fait de dissoudre à chaud les principes médicamentaux de certaines substances. On l'obtient en général par l'ébullition prolongée de ces substances dans l'eau.

Macération.—Faire macérer, c'est plonger une substance solide dans un liquide à la température de l'air, afin d'y faire dissoudre lentement une partie des principes que la substance contient.

Les macérations des plantes sèches, faites à l'eau froide six à huit heures avant qu'on les emploie, sont plus fortes, à égale proportion, que les infusions préparées à l'eau chaude ; elles ont aussi une saveur plus agréable. On peut les faire chauffer après les avoir décantées.

Solution.—Faire une solution, c'est dissoudre, c'est-à-dire, faire fondre un corps solide dans un liquide, comme cela se produit lorsqu'on met du sucre ou du sel dans de l'eau. On fait la solution à chaud ou à froid.

Breuvages propres aux malades.

Eau panée.—Prenez deux ou trois tranches de bon pain ou des croûtes ; faites-les rôtir sans être brûlées ; versez dessus 1 ou 2 pintes d'eau bouillante ; coulez, sucrez.

Eau de riz.—Prenez 2 onces de riz, 2 pintes d'eau ; faites bouillir une heure et demie avec de la canelle et de la muscade ; coulez, sucrez.

Eau ou thé de son.—Prenez une chopine de son, 3 pintes d'eau ; faites réduire à une pinte ; coulez et sucrez.

On peut préparer ainsi les tisanes d'orge, la graine de lin, de mauves, d'écorce d'orme, de fénugrec, la gomme arabique, le gingembre.

Limonades.—La meilleure est avec un citron dont on extrait le jus, (sans écraser les graines) pour une chopine d'eau sucrée. On peut en faire avec de l'acide citrique, de l'acide tartrique.

Soins ordinaires à donner aux malades.

Il est du devoir des gardes-malades d'administrer des remèdes prescrits par les médecins ; de faire des tisanes, des cataplasmes, les fermentations, les frictions, les embrocations; de donner des bains locaux et généraux, de faire des lotions, des ablutions, des douches, d'appliquer les vésicatoires, les sinapismes, les sétons, les cautères, les sangsues, les ventouses et les bandages ; de donner des lavements, des injections, de mettre des suppositoires ; de régler la température de la chambre où est le malade.

Règles générales sur l'administration des remèdes, tirées en partie de la matière médicale des sœurs de la Providence (p. 836).

Narcotiques.—On ne doit les répéter que toutes les quatre heures, à moins que l'effet de la dose précédente ne soit dissipé ou à moins d'ordonnance du médecin.

Toniques.—On les donne ordinairement trois fois par jour, une demi-heure avant les repas.

Mixtures expectorantes.—Elles se prennent toutes les deux ou trois heures suivant l'effet.

Purgatifs.—On ne doit les répéter que quelque temps après qu'ils doivent faire effet.

Généralement tous les remèdes qui doivent se prendre plusieurs fois par jour, sont administrés une heure avant et deux ou trois après les repas ; mais les amers et le fer peuvent se prendre à l'heure des repas.

Pour les purgatifs on ne doit prendre de nourriture qu'après l'effet, à moins que ce ne soit du bouillon ou des tisanes. Il y a des tisanes astringentes, rafraîchissantes, sudorifiques, etc.

Donnée chaude dans une disposition hémorrhagique, la tisane peut déterminer de graves accidents ; donnée froide dans certaines maladies éruptives, elle peut faire rentrer le mal et occasionner une catastrophe.

Généralement les tisanes s'administrent tièdes ; mais quand on veut déterminer une transpiration on peut les donner brûlantes.

On peut prendre les tisanes sucrées ou non, mais quand le médecin ordonne de sucrer au miel, il faut le faire, car le miel n'a pas le même effet que le sucre.

Il y a des tisanes rafraîchissantes, astringentes, sudorifiques, toniques, antinerveuses ou antispasmodiques, vermifuges, diurétiques, etc., voyez la classification pharmaceutique des plantes ci-devant, pp. 68 et suivantes.

Des lavements.

Avant de donner le lavement il faut faire jaillir par la canule un peu de l'eau contenue dans la seringue, et la tenir de façon que la pointe de la canule soit dirigée en haut—on chasse par ce moyen l'air contenu dans l'instrument ; sans cette précaution l'air introduit ainsi dans les intestins empêche de garder le lavement.

Lavement émollient.—On le compose d'une décoction de guimauve, de son ou de graine de lin. Si le médecin a ordonné d'y ajouter une décoction de tête de pavot, on brise cette tête pour en extraire la graine, on casse la coque en très petits morceaux pour la faire bouillir au moins un quart d'heure dans un peu d'eau que l'on joint à la décoction émolliente.

Lavement d'amidon. — On délaie l'amidon à l'eau froide, puis à l'eau chaude ; on place la préparation sur le feu, et on l'agite jusqu'à ce qu'elle devienne transparente ; on y ajoute la quantité d'eau nécessaire pour que le liquide soit à l'état de bouillie extrêmement claire.

Lavement purgatif.—On fait dissoudre dans de l'eau, avant de verser dans la seringue, le purgatif ordonné par le médecin.

Bains.

Les bains sont dits *froids*, quand la température de l'eau dans laquelle on se plonge est au-dessous de 15 degrés centigrades ; tempérés, quand elle est de 15° à 25° ; chauds, quand elle s'élève de 25° à 35°.

Bain adoucissant.—Pour un grand bain on fait bouillir 2½ gallons de son dans 5 gallons d'eau ; on passe cette eau de son et on l'ajoute au bain.

Bain émollient.—On fait bouillir dans 2½ gallons d'eau : graine de lin 1 livre, racines, tiges, feuilles et rameaux de guimauve 4 livres ; on passe et on verse dans le bain.

Bains gélatineux.—La veille du jour où l'on veut prendre un bain gélatineux, on met dans un vase avec de l'eau bouillante ½ ou 1 livre de gomme de Flandre, le lendemain cette colle se dissout avec la plus grande facilité dans le bain auquel on l'ajoute.

Bains sulfureux ou de Barèges.—On fait dissoudre 2 oz. de sulfure de potasse dans un vase de terre plein d'eau bouillante ; on verse ce mélange dans le bain préparé à la chaleur ordinaire. On agite l'eau ; on ajoute 1½ oz. d'acide hydrochlorique, et on agite de nouveau.

Comme le sulfure affecte les métaux, il faut que la baignoire soit en bois ou en faïence.

Bain de pieds ordinaire. — L'eau d'un bain de pieds doit avoir une température de 35° à 50° Réaumur, c'est-à-dire aussi chaud qu'on peut l'endurer. La durée de ce bain doit être de 5 à 15 minutes ; les pieds seuls jusqu'à la cheville doivent tremper. Essuyez bien et évitez le refroidissement.

Bain de pieds sinapisé. — On délaie 4 oz. de farine de moutarde dans un peu d'eau froide ; on délaie ensuite cette bouillie dans de l'eau tiède, (l'eau bouillante neutralise l'action de la moutarde). On y plonge les pieds jusqu'au-dessus de la cheville et on ne les retire que lorsque la moutarde agit sur la peau.

Bain de pieds à la cendre.—On verse de l'eau dans un chaudron et on ajoute deux à trois pintes de cendres de bois ; on laisse faire quelques bouillons, et on verse l'eau et la cendre dans le vase qui doit servir à prendre le bain

de pieds ; l'eau doit être aussi chaude que possible. On laisse les pieds plongés 15 à 20 minutes.

Bain de pieds au sel.—Ajoutez $\frac{1}{4}$ ou $\frac{1}{2}$ livre de sel de cuisine.

Purgatifs, laxatifs.

On appelle *purgatif* toute substance dont l'effet constant est de provoquer des évacuations intestinales, comme l'huile de ricin (castor) le calomel, le sel d'Epsom, le sené, etc.

Les *laxatifs* sont des purgatifs très doux : comme le petit lait, le miel, les pruneaux, le brou de noix, le tamarin, la manne, etc.

On administre les purgatifs en tisanes, en potions, en teintures, en tablettes, en pilules ou en lavements.

Il y a un grand nombre de pilules ; les plus estimées sont les pilules végétales des sœurs de la Providence. Ces pilules se prennent en mangeant, n'exigent aucune diète, n'empêchent pas de vaquer à ses affaires et ne donnent aucun malaise.

Cataplasmes.

Un cataplasme n'est effectif que quand il est bien fait. C'est une sorte de bouillie qu'on fait et qu'on applique presque toujours chaude sur la peau. On le met entre deux linges d'un tissu peu serré, plus grand que la partie à recouvrir.

On fait des cataplasmes de bien des substances ; mais les plus ordinaires sont à la farine de lin, de mie de pain, de fénugrec, d'amidon.

Pour faire un cataplasme de farine de lin ou de mie de pain, on met dans un vase une quantité de farine propor-

tionnée ; on verse la quantité d'eau bouillante nécessaire pour amener la substance en une bouillie claire, et l'on remue rapidement jusqu'à ce que la matière ait pris une consistance convenable.

Quelques substances, comme le fénugrec et l'amidon se délaient à l'eau froide. Le cataplasme doit être généralement posé tiède, on le recouvre d'un taffetas ciré ou de caoutchouc ou d'une feuille de chou pour garder la chaleur. On le renouvelle au moyen d'un autre qu'on prépare d'avance, en ayant soin d'essuyer ce que le précédent a déposé.

La feuille de chou constitue un cataplasme rafraîchissant, et est employée avec succès dans les hôpitaux de Paris pour les plaies gangreneuses.

Sinapismes.

Le sinapisme est un cataplasme excitant, généralement fait à base de moutarde que l'on délaie à l'eau froide, on en met une couche mince sur un linge et on applique. Il faut bien essuyer quand il est ôté.

Des maladies qui exigent des soins immédiats en attendant le médecin.

Le *croup* se contracte par un refroidissement subit, comme quand les enfants sont couchés près d'un châssis ou s'exposent à un courant d'air.

On le reconnaît à la toux qui ressemble à un aboiement, la voix devient rauque et de violents maux de tête se font quelquefois sentir.

Faites boire de l'eau citronnée et badigeonnez au jus de citron le fond de la gorge. Mettez une brique ou une bouteille d'eau chaude aux pieds.

On peut encore appliquer sur la gorge un linge trempé dans un liquide très froid, moitié eau et moitié vinaigre application que l'on répète tous les trois quarts d'heure.

Les *convulsions* disparaissent en plongeant les pieds dans un bain très chaud contenant une poignée de sel et du vinaigre, puis on met l'enfant au lit et on lui met des cataplasmes aux pieds. Une grande précaution à prendre est de défaire tous les liens qui pourraient gêner les mouvements respiratoires.

La *syncope* exige qu'on dénoue tous les vêtements, qu'on mette le malade à l'air ; on lui jette quelques gouttes d'eau froide au visage ; on lave les tempes et la paume des mains avec du vinaigre ; on fait respirer de l'ammoniaque.

Asphyxie par submersion ou par strangulation. Placez le sujet sur le côté, écartez les mâchoires, afin de faire sortir l'eau et les mucosités, et maintenez la bouche ouverte ; couchez-le ensuite sur le dos, la tête un peu élevée ; frictionnez énergiquement le corps et les membres et insufflez, avec votre bouche, de l'air dans les poumons. Quand la vie reparaît, ce qui peut prendre des heures, on donne à boire, par petites gorgées, du vin ou de l'eau contenant de l'eau-de-vie.

Fracture.—On constate la fracture d'un membre en exerçant une pression douce au niveau de la partie blessée ; s'il y a fracture, les deux extrémités osseuses frotteront l'une contre l'autre.

Tout ce qu'il y a à faire est de transporter le blessé avec précaution sur une planche, et lui faire garder une immobilité absolue, en attendant l'arrivée du chirurgien.

Entorse.—Placer au plus tôt le membre à nu dans de l'eau froide, qu'on renouvelle chaque fois qu'elle com-

mence à s'échauffer. On recouvre la partie luxée de compresses de saumure froide, et l'on serre fortement avec une bande de toile. Le repos le plus absolu est nécessaire pendant quelques jours.

Si la douleur et le gonflement ne diminuent pas rapidement, il faut appeler le médecin.

Brûlures.—Elles doivent être au plus tôt soustraites au contact de l'air. On peut employer pour cette fin de la pâte délayée claire, de la glycérine ou de la vaseline. Si la brûlure n'est pas grave, on ôte immédiatement la cuisson en l'approchant du feu. L'arnica est un excellent topique.

Congélation.—Frottez la partie gelée avec de la neige, avec de la glace ou de l'eau bien froide dans une chambre sans feu qu'on réchauffe graduellement. Si la gangrène s'en suit il faut appeler un médecin.

Ecorchures et brûlures.—On lave la plaie avec soin pour en faire sortir toutes saletés ; on rapproche les bords, puis on les entoure de bandages phéniqués, boriqués ou imbibés d'arnica, que l'on maintient humides jusqu'à guérison complète.

Si l'on a négligé de panser les plaies il faut un onguent qui nettoie, ou bien de la gomme de sapin ou, mieux, de l'onguent des sœurs de la Providence dit, " Onguent de Genièvre " qui nettoie et cicatrise.

Si la coupure a atteint une artère faites vite appeler le médecin et en attendant liez fortement le membre.

Empoisonnement.

Faites appeler tout de suite un médecin, mais en attendant provoquez le vomissement par n'importe quel moyen, surtout en faisant boire de l'eau tiède et chatouillant la luette.

Ensuite il faut donner les soins selon le genre du poison.

Suivent les principaux cas d'empoisonnement et le remède et les soins qu'ils exigent en sus du vomissement :

Acides.—Faites prendre magnésie à volonté, eau de savon, eau de chaux, bicarbonate de soude ou de potasse, 2½ grains dans ½ litre d'eau. Soins : lait, gruau, tisane de graines de lin, d'orge.

Acide carbolique.—Soins : Grand air, maintenir la tête élevée, chaleur aux extrémités, frictions, stimulants, respirer de l'ammoniaque, aspersion d'eau froide sur la tête et la poitrine, respiration artificielle.

Acide prussique.—Magnésie. Faire respirer du chlore ou de l'ammoniaque.—Soins : Bain chaud, en même temps eau froide sur la tête. Frictions. Respiration artificielle.

Alun.—Soins : Boisson mucilagineuse, huileuse, albumineuse en abondance. Lait.

Antypirine.—Soins : Stimulants, boisson alcoolique, café, chaleur aux extrémités, sinapisme, frictions.

Arnica.—Décoction d'écorces de chênc. Faire respirer de l'éther.

Arsénic.—Faire vomir abondamment au moyen d'eau chaude ou salée, magnésie calcinée, huile ou parties égales d'eau de chaux et huile à doses répétées, stimulants. Boissons émollientes.

Belladone. — Lavements purgatifs ; stimulants, café fort, chaleur aux extrémités.—Sinapismes aux jambes.

Benzine. — Stimulants. — Douches chaudes et froides alternées. Respiration artificielle.

Caféine. — Stimulants. Frictions. Chaleur aux extrémités.

Camphre.— Stimulants, pas de liquides spiritueux. Inhalations d'éther. Frictions. Douches chaudes et froides alternées. Chaleur aux extrémités.

Cantharides.—Purgatif doux, mais pas huileux, boissons émollientes, pas d'huile.—Bains chauds, cataplasmes sur le ventre.

Champignons.—Stimulants, éther étendu d'eau. Cataplasmes. Chaleur aux extrémités.

Chlore.—Grand air. Inhalation de vapeur d'eau ou d'ammoniaque.

Chloroforme.—1o. Inhalation. Pas de vomitif. Tirer et repousser la langue pour rétablir la respiration. Respiration artificielle. Grand air. Flageller le patient et incliner la tête en bas.

2o. Ingestion. Vomitif. Large administration d'eau alcaline. Lavement de café. Combattre l'asphyxie comme dans les cas d'inhalation.

Ciguë.—Infusion de café, thé, quinquina, écorce de chêne. Stimulants. Chaleur aux extrémités. Respiration artificielle.

Cuivre. (Vert de gris.)—Favoriser les vomissements par boissons émollientes. Lavements émollients. Eau albumineuse. Lait. Cataplasme sur le ventre.

Ether.—Rétablir la circulation et respiration. Inhalation de chloroforme.

Iode.—Eau amidonnée, colle de farine, eau panée, magnésie calcinée. Boissons émollientes.

Morphine, opium.—Décoction astringente. Café ou thé fort par la bouche et en lavement.

Laudanum.—Pas de vomitif, stimulants, frictions. Réveiller le malade. Position debout. Inhalation d'ammoniaque. Respiration artificielle.

Oxalate de potasse.—(Sel d'oseille.)—Émétique. Boissons émollientes.

Phénol (Acide phénique).—Eau savonneuse en abondance. Eau albumineuse. Huile d'olive 33 gr. mélangée de 5 gr. huile de ricin.

Phosphore (Allumettes chimiques). — Eau albumineuse, eau de chaux, lait.

Plomb.—Eau albumineuse. Lait. Cataplasmes.

Quinine.—Chaleur. Sinapismes. Frictions. Stimulants. Boissons alcooliques.

Strichnine.—Décoctions astringentes : café ou thé fort ; faire vomir de nouveau. Faire respirer éther, ammoniaque. Respiration artificielle.

Sublimé (Mercure).— Eau albumineuse mélangée de farine. Faire vomir de nouveau. Boissons émollientes. Stimulants.

Tabac. — Décoctions astringentes ; écorce de chêne, roses de prairies. Café fort. Position couchée. Frictions. Chaleur aux extrémités.

Térébenthine.—Purgatif salin. Boissons émollientes.

Zinc. — Eau albumineuse. Faire vomir de nouveau. Purgatif huileux. Cataplasmes sur le ventre.

Morsure d'un serpent ou d'un chien enragé.

Outre le lavage immédiat à l'eau phéniquée, on met une ligature au-dessus et au-dessous de la plaie ; on y applique les ventouses, ou on plonge immédiatement un fer chauffé à blanc.

La piqûre d'un insecte vénimeux peut se combattre, au moins provisoirement, par un bain local de vapeur dont l'action est résolutive et éliminatoire ; on peut y

ajouter de l'acide carbolique ; la terre, l'argile a un effet immédiat pour ôter l'inflammation.

Saignement de nez.

Tenir les bras élevés, serrer le nez, le tamponner surtout avec du fil d'araignée ; priser de l'alun calciné ; mettre de la glace sur les tempes. Dans les grands saignements de nez on aspire par le nez de la décoction de prèle, à plusieurs reprises. Elle a une action astringente prompte.

Crampes.

Frictions alcooliques ou camphrées. Comprimez le membre affecté.

Si c'est dans l'estomac faites prendre de l'éther, de l'essence de *pepperment*, des boissons alcooliques, du *parégorique*.

Hernie.

Pour toute espèce de hernie il faut avoir recours au médecin ; mais quand elle est étranglée il faut des soins immédiats qui consistent à entrer la viscère à sa place en se couchant sur le dos ou sur le côté opposé au déplacement, exerçant une pression en relevant les intestins en haut de la rupture.

Les bains chauds ont pour effet de détendre les parois qui pressent les viscères et les applications locales froides ont pour effet de faire rétracter les viscères.

Diphtérie.

Cette maladie requiert des soins immédiats. Ce qui la distingue particulièrement c'est la production de fausses membranes ou de dépôts couenneux au fond du gosier.

Au plus tôt il faut résoudre les substances morbides accumulées et agir sur toute l'économie. Le malade se gargarise avec une tisane de prêle, ou de l'eau vinaigrée ou du jus de citron, et on lui soufle de l'alun calciné au moyen d'un tube. Versez de la thérébentine sur les oreillers, faites aspirer des vapeurs aqueuses ou ammoniacales. Un émétique favorise l'expulsion des fausses membranes. Faites appeler le médecin.

Maladies ordinaires qu'on peut soigner soi-même.

Bronchites. — C'est une inflammation affectant les membranes qui tapissent les bronches. Elle commence ordinairement par un rhume de cerveau. De là l'inflammation descend dans la gorge et le larynx jusqu'aux tubes bronchiques.

On peut couper court à un rhume de cerveau, en prenant un bain de pieds chaud et dix grains de poudre de Dover, en se couchant, ou bien une tasse de tilleul, ou de baume bien chaud. Un bon laxatif salin tel que l'extrait de magnésie a un bon effet. Quand la poitrine est affectée on applique un emplâtre de moutarde sur le sternum. Prenez toutes les deux heures, une demie cuillerée de sirop de tolu, Ives syrup, ou un composé de tartre émétique, 2 grains ; sirop d'écorce de cerisier sauvage, 3 onces, eau 3 onces. Beaucoup de bons sirops sont en vente chez les pharmaciens. Un excellent préservatif du rhume de cerveau est de se laver la tête tous les jours à l'eau froide. Il faut bien assécher. Voir "Industries Domestiques".

Coliques—Il y a plusieurs sortes de coliques, mais la plus ordinaire est la flatulente qui provient de l'accumulation du gaz dans les intestins.

Si l'attaque est légère il suffira de placer des linges

chauds ou un léger cataplasme de moutarde sur la région de l'abdomen, et de faire prendre un peu de gingembre ou un peu d'eau-de-vie, de *gin* ou de *whisky*. On peut faire des frictions avec de l'alcool ou de l'huile camphrée, et prendre un laxatif.

Il y a la colique bilieuse, la colique de plomb, etc.

On peut employer à peu près dans tous les cas certains moyens qui, s'ils ne guérissent pas, soulagent le malade : ces remèdes sont l'application répétée de serviettes très chaudes sur le ventre et sur les reins ; des boissons chaudes, comme l'infusion de fleurs de tilleul, de menthe poivrée ou de feuilles d'oranger, quelques gouttes d'éther sur du sucre ; des graines de frêne piquant. Enfin, il est important de tenir les pieds chauds.

Constipation—Ce malaise se combat ordinairement par des lavements d'eau tiède ; dans le cas où elle persiste et devient permanente, on réussit presque toujours à la faire cesser en faisant usage de pain de son. La graine de lin est aussi excellente. Certaines eaux minérales ont un bon effet. Je recommande particulièrement les pilules végétales des sœurs de la Providence.

Contusion.—C'est une lésion produite par un choc sans que la peau soit entamée. On peut immédiatement plonger le membre meurtri dans l'eau froide, ou le couvrir d'une compresse d'eau salée qu'on maintient humide. Une application de teinture d'arnica ou d'alcool camphrée a un bon effet. Il devient quelquefois nécessaire d'appeler le médecin pour appliquer les sangsues.

Coqueluche.—Dans les premiers temps, il faut se borner à modérer beaucoup la nourriture de l'enfant. Lorsque les quintes deviennent violentes on peut administrer le matin une petite cueillerée de sirop de belladone ou d'ipecacuanha.

On peut aussi faire développer quelques boutons sur la poitrine en frictionnant avec de la pommade stibiée ou de la térébenthine. Le changement d'air est très recommandé. La belladone et l'opium sont excellents, mais il faut consulter le médecin pour les administrer.

Cors aux pieds.—Le principal moyen de ne pas en avoir c'est d'avoir de larges et longues chaussures, bien fixées sur le cou-de-pied, et quand on a contracté cette incommode excroissance, le plus court moyen de s'en débarrasser est l'extirpation, sans faire saigner, ce qui s'opère assez facilement à l'aide du petit couteau à lame étroite. On gratte avec patience le cor pour l'enlever par parcelles, après avoir fait tremper le pied dans de l'eau bien savonneuse à une douce chaleur; une couche de teinture d'iode plusieurs fois appliquée en prévient le retour.

L'application, une fois chaque soir durant six jours, de collodion salycilé, est souveraine. Après le sixième jour, prendre un bain de pieds dans de l'eau un peu plus que tiède, $\frac{1}{4}$ d'heure. Les cors s'enlèvent jusqu'à la racine, et sans douleur.

Coup de soleil.—Cet accident doit être combattu, en attendant l'arrivée du médecin, s'il est considérable, par des boissons rafraîchissantes et acidulées, telles que limonades, eau vinaigrée, et par des applications d'eau froide sur la partie atteinte.

Coupure. – Aussitôt qu'une coupure est faite il faut en nettoyer les bords et chercher à rapprocher les chairs en les bandant. On peut maintenir les chairs par des bandelettes de taffetas d'Angleterre, de la toile gélatinée ou du diachylon, en laissant entre elles une espace pour laisser passer l'écoulement des sérosités, et l'on recouvre

le pansement légèrement pour empêcher le contact de l'air.

Si une coupure dont les lèvres ont été rapprochées par des bandelettes devient enflammée il est prudent de renoncer à la réunion, d'enlever les bandelettes au moyen de lotion tiède et d'avoir recours aux émollients et surtout aux lotions d'eau pure et un peu tiède. Quelquefois on est obligé d'employer un onguent attirant : savon et sucre, gomme de sapin, etc.

Lorsqu'on constate dans la plaie la présence d'un corps étranger il faut l'extraire, ce qui peut se faire souvent en lavant la plaie à grande eau un peu tiède.

Crachement de sang.—Il faut tout de suite obtenir du malade le silence et la plus grande immobilité possible. On lui fait boire un peu d'eau sucrée froide, on lui applique des sinapismes aux pieds et on a recours au médecin.

Crampes d'estomac.—Ether en capsules, 1 à 4 à 10 minutes d'intervalle, on respire par le nez de l'éther liquide.

Dents (Mal de).—L'emploi de la créosote réussit souvent. Un morceau de citron imbibé de chloroforme et placé dans la dent cariée calme instantanément la douleur.

L'alcool camphré a, à peu près, le même effet que la créosote.

L'application de serviettes trempées dans l'eau chaude apporte un grand soulagement, ainsi qu'un linge chaud aux pieds.

Diarrhée.—Si c'est un dévoiement où se manifestent des glaires et même du sang, on peut l'arrêter tout de suite avec une poudre de Dover, mais il faut ensuite chasser les humeurs qui causent l'irritation par un laxatif : ricin ou

séné, etc., et s'abstenir de tout irritant, même de manger de la viande, du lait cru, des alcools. On prend des boissons adoucissantes et astringentes ; l'eau de riz, la tisane de renouée.

Si c'est une simple diarrhée on peut la combattre avec du sous-nitrate de bismuth, du vin chaud avec de la canelle.

Dyssenterie.—C'est une maladie grave caractérisée par une douleur vive et des selles sanguinolentes.

Il faut borner l'alimentation à quelques cuillerées de légumes farineux, faire boire de l'eau de riz, et administrer deux fois par jour un demi-lavement composé d'une décoction d'une demi-tête de pavot blanc dans laquelle on délaie assez d'amidon pour qu'il forme une espèce de bouillie très claire. On peut le rendre plus efficace en y ajoutant 7 ou 8 gouttes de laudanum et en le gardant le plus longtemps possible.

Des bains généraux ou des bains de siège, sont aussi salutaires en évitant le froid, et mettant le malade au lit aussitôt que possible.

Eczéma.—Le célèbre Bretonneau, médecin à Tours, prône un remède infaillible contre cette teigne ou dartres laiteuses. Il faut laver l'eczéma avec de *l'eau de fraise de veau*, qu'on obtient en faisant cuire dans trois ou quatre litres d'eau sans sel. On lave l'eczéma matin et soir avec cette eau, aussi chaude que possible, à l'aide d'une éponge ou d'un tampon de linge doux. On prolonge les lotions pendant une demi-heure, si c'est possible, puis on essuie soigneusement avec un linge doux. Au bout de quatre jours on commence à obtenir de l'amélioration : après huit ou quinze jours de traitement, au plus, le mal est radicalement guéri.

On peut aussi le traiter de la manière suivante : on incorpore 36 grains d'oxide de zinc dans 1 once d'axonge ; on en frotte légèrement, tous les soirs, les parties malades, que l'on soupoudre ensuite avec de la poudre d'amidon ou de riz. Le matin on lave l'eczéma avec de l'eau de savon.

On vante aussi l'onguent dit " Pommade Merveilleuse " de Esmonet.

Cazin recommande beaucoup une tisane de fleurs de violette, qui a pour effet de faire sortir tout le mal pendant neuf jours et les croûtes sèchent ensuite.

Engelures et Gerçures.—Elles sont généralement causées par la négligence de s'essuyer suffisamment les mains quand on les a mouillées. Mettez tremper les mains dans de l'eau de son, après quoi frottez-les de graisse d'oie ou de pommade camphrée.

Voici une pommade indiquée par madame Millet Robinet :

Cire vierge	5 gros.
Blanc de baleine	5 "
Savon blanc	5 "
Huile d'amandes douces	10 "
Vaseline ou axonge(saindoux).	1½ oz.
Benjoin	1 gros.
Baume du Pérou	1 "
Eau	1 petite cuillerée

Etourdissement. — Après la digestion faite, plongez-vous les pieds dans de l'eau très chaude, à laquelle vous ajoutez 4 oz. de farine de moutarde délayée à froid ; laissez-les-y jusqu'à picotement. On peut remplacer ces bains par des sinapismes répétés aux pieds et aux jambes.

Il faut observer une diète sévère et dégager le ventre au moyen d'un lavement, auquel on peut ajouter une cuillerée de sel; on peut placer sur la tête du malade des compresses d'eau froide souvent renouvelées.

Lorsqu'on est sujet à ces étourdissements il faut au premier indice un léger purgatif d'une once de sel d'Epsom fondu dans trois verres d'eau que l'on prend à demi-heure de distance.

Evanouissement.—Il faut d'abord dénouer tous les liens puis se coucher horizontalement, renouveler l'air, jeter quelques gouttes d'eau à la figure, frapper légèrement la paume des mains, faire respirer des sels, de l'eau camphrée ou vinaigrée; les frictions sur les jambes, les cuisses et les bras ont un bon effet; mais le meilleur moyen est la position horizontale, les bras levés.

Si l'évanouissement est dû à une commotion, il faut ajouter un bain de pieds, très chaud, pendant cinq minutes.

Fièvre.—Dans une fièvre ordinaire, la diète et le repos sont le premier traitement, boire de l'eau légèrement sucrée, tiède ou du moins dégourdie.

Lorsqu'il se manifeste une grande douleur, avec chaleur brûlante à la tête, on peut donner un bain de pieds jusqu'au-dessus de la cheville, avec de l'eau très chaude, aiguisée, si l'on veut, à l'aide de 8 oz. de sel de cuisine, ou de deux pelletées de cendre de bois qu'on fait bouillir avant d'y plonger les pieds. Ce bain qu'on renouvelle au bout de trois ou quatre heures, ne doit pas dépasser quinze minutes. Après ce bain on tient les pieds chauds. La tisane chaude de baume des jardins provoque la transpiration. Si le ventre est embarrassé administrez un lavement.

S'il y a des spasmes ou des vomissements donnez de l'eau sucrée à laquelle vous ajoutez une ou deux cuillerées de fleurs d'oranger. Une plante d'eucalyptus dans la chambre du malade purifie l'air et prévient la fièvre. Voyez les qualités de cette plante au titre "Industries Domestiques."

Furoncles, clous. — Ils dénotent souvent un vice du sang. Il faut consulter le médecin sur les purgatifs ou les dépuratifs à prendre.

On peut faire avorter un furoncle naissant au moyen de teinture d'iode, d'onguent Canet ou en touchant le point le plus élevé de l'enflure avec une goutte d'acide chlorhydrique étendue de quatre gouttes d'eau. Si le mal n'avorte pas, on y applique soit un oignon blanc ou un oignon de lis cuit sous la cendre, soit un cataplasme émollient de farine de lin, de mie de pain bouillie dans du lait, ou de feuilles de guimauve verte, hachées et assez cuites dans l'eau pour former une purée, et mieux de la poudre de fénugrec (trigonelle). Lorsque le furoncle commence à blanchir, couvrez-le d'un onguent attirant, diachylon, onguent de Genièvre des sœurs de la Providence, ou de savon et de sucre; lorsqu'il est percé, on continue l'usage de l'onguent jusqu'à ce que le *germe* soit sorti. On lave à l'eau tiède et on applique de la pommade camphrée ou boriquée. Si plusieurs furoncles se développent à la fois il faut des bains tièdes aux fleurs de foin ou de prèle prolongés pendant longtemps. Observer la diète et tenir les intestins libres, car ces clous indiquent un besoin de purgation.

Gorge (Maux de).—Si la douleur n'est pas aiguë et qu'il n'y ait aucun indice de croup ou de diphtérie (qui se distingue surtout par des plaques au fond de la gorge,) il

faut d'abord garnir le cou d'une flanelle imbibée d'eau vinaigrée, prendre des bains de pieds chauds auquel on ajoute de la cendre ou du sel de cuisine ; on gargarise avec de l'eau dans laquelle on dissout de l'alun calciné, (6 à 8 grains par verre) tenir le ventre très libre. Diète.

Si la voix prend un ton étrange, il faut examiner les amygdales, le voile du palais, la luette, et, à la moindre apparence de taches grises, jaunes ou blanchâtres, souffler dessus de l'alun calciné, ou gargariser avec du jus de citron et appeler un médecin.

Quand l'oppression se fait sentir, appelez le médecin. Un vomitif peut s'administrer en attendant : ipécacuanha, 18 grains pour les adultes, de 4 à 10 grains pour enfants, délayé dans un peu d'eau tiède ou de sirop et pris en trois fois, à une demi-heure d'intervalle.

Le gonflement des glandes sous la mâchoire exige des cataplasmes.

La Grippe—Maladie dont le siège est dans la gorge, les bronches et les fosses nasales, et qui paraît ordinairement à l'automne et au printemps, cause la fièvre, une courbature, fait tousser, moucher. Il faut observer la diète, garder la chambre à température constante, mais pas très chaude, prendre des boissons sudorifiques et chaudes, comme les infusions de mauve, de tilleul, de violette, de gomme ou d'érable.

Indigestion.—Lorsqu'une indigestion cause des vomissements il faut les favoriser en donnant de l'eau tiède. On provoque l'évacuation des intestins par un lavement. Un cataplasme de graine de lin sur l'estomac et le haut du ventre favorise la digestion. Une petite cuillerée de sel de cuisine détourne une indigestion.

Insomnie— En cas d'insomnie, des bains de pieds, un

peu d'exercice, une diète modérée, sont de bons moyens de faire revenir le sommeil.

L'abbé Kneipp recommande le bain de vapeur à la tête, et aux pieds. Ou bien de se couvrir du manteau espagnol, qui consiste à s'envelopper tout le corps de toile trempée dans l'eau froide et de bien s'envelopper de couvertures, ou bien de se laver tout le corps à l'eau froide et de se coucher sans s'essuyer et de bien s'envelopper.

Ivresse et syncope.—6 à 8 gouttes d'ammoniaque dans un verre d'eau.

Migraine—Le repos et l'obscurité sont prescrits, bains de pieds sinapisés, du thé, de tilleul, compresses d'eau froide et vinaigre ou d'eau sédative, diète, surtout quand la migraine est causée par un dérangement d'estomac. Si c'est nerveux, une dose de silicilate de soude (le français). Le vomissement soulage.

Nerfs (Attaques de).—Lorsqu'elles se manifestent, débarrasser le malade de tout vêtement serré, le coucher, lui jeter au visage de l'eau froide, en petite quantité, lui faire respirer de l'éther, et même lui en faire avaler quelques gouttes dans une cuillerée d'eau sucrée, ou seulement une petite cuillerée d'eau sucrée, ou une petite cuillerée de valériane dans un peu d'eau sucrée.—On le tient couché la tête haute et découverte.

Oreille (Douleur d').—Introduire dans l'oreille un morceau de ouate imbibée de laudanum ou injecter une décoction de pavot blanc, de lait chaud, ou une fumigation émolliente. Le mieux, c'est de laisser couler 4 ou 5 gouttes de glycérine dans l'oreille malade.

Si le mal est dû à un abcès, on peut appliquer en outre un cataplasme de farine de lin ou de mie de pain délayée

avec une décoction de pavot blanc. Il faut alors que l'abcès perce et que la suppuration s'établisse.

Palpitation du cœur.—Lorsque les palpitations ne sont pas habituelles, il faut, à l'aide d'un spiritueux, frictionner le malade aux articulations, lui mettre les pieds dans l'eau très chaude et les y laisser une demi-heure.

Panaris.—Aussitôt que se fait sentir une inflammation à l'extrémité des doigts, on peut craindre un mal blanc ou un panaris. On peut détourner ce mal en peinturant la partie affectée avec de la teinture d'iode, ou en enveloppant le doigt avec de la colle dans laquelle on mélange du saindoux. Si le mal continue, mettre des cataplasmes émollients et faire tremper le doigt pendant quelques heures tous les jours dans de l'eau tiède. Aussitôt que la peau est devenue très blanche, la percer et mettre de l'onguent de Genièvre, des sœurs de la Providence, ou du cérat. Si l'ampoule n'aboutit pas assez tôt, il faut appeler un chirurgien pour lancer jusqu'à l'os et ensuite continuer les cataplasme jusqu'à cessation de l'écoulement.

Point de côté.—Il peut être l'indice d'une pleurésie et alors appelez tout de suite un médecin. Un cataplasme de graine de lin bien chaud qu'on renouvelle souvent suffit pour éloigner la douleur. Une mouche de moutarde a presque toujours bon effet.

Rein (Tour de) *Lumbago.*—Frictionner fortement de six heures en six heures, avec de l'alcool camphré, de la teinture d'arnica ; des bains, matin et soir. Ou bien on se serre fortement les reins avec une serviette trempée dans l'eau froide. Le massage pratiqué pendant dix minutes et avec une énergie croissante est souvent suivi d'une guérison instantanée.

Rhumatisme.—On le dompte souvent, avec une couche

souvent répétée de teinture d'iode ; les frictions de baume opodeldoch sur la partie malade qu'on recouvre ensuite de flanelle apportent du soulagement. Une couche de collodion que l'on applique au moyen de pinceau soulage quelquefois, ainsi que l'application d'un morceau de papier Fayard, ou de toile de thapsia, ou d'un emplâtre du pauvre homme. Les bains de vapeur sont très effectifs.

Il est souvent nécessaire de suivre un traitement interne. Les remèdes à base d'iode sont ce qu'il y a de mieux. La limonade de citron est effective. Le salicilate de soude est un spécifique. On le prend en poudre, à la dose de dix grains dans un peu d'eau, toutes les deux heures jusqu'à extinction des douleurs. Suspendez quelque temps si les oreilles bourdonnent. Il faut choisir le salicilate français.

Dans les rhumatismes chroniques il faut consulter un médecin pour suivre un traitement.

Quand il est local le rhumatisme se combat victorieusement en appliquant sur la partie endolorie une compresse d'eau bien froide.

Vertus et qualités d'une garde-malade.

Dans un petit traité d'hygiène par C. S., Directrice d'une école ménagère de Belgique, je trouve les excellents conseils suivants :

Pour remplir dignement la mission qui lui est confiée, il faut que la garde-malade ait les vertus suivantes :

Elle aura de la *douceur* dans le ton de sa voix, dans son langage, qui doit être plein d'affection, dans ses mouvements, évitant de faire le moindre bruit ; sa main légère touchera sans appuyer. La douceur de son cœur la portera à compâtir aux souffrances du malade, à soulager ses

douleurs. Elle cherchera à combattre ses causes de tristesse en affectant de l'approuver, et s'il a des idées noires, des angoisses, des terreurs, elle se tiendra assidue près de son lit et en approchera ce qu'elle croira pouvoir le distraire. Et si elle pouvait profiter d'un soupir ou d'une larme échappée, pour glisser adroitement dans un cœur endurci ou ulcéré une parole d'encouragement ou de consolation, une pensée pieuse sur la divine miséricorde et le prix des souffrances, quel bien ne ferait-elle pas au pauvre malade !

Il lui faut de la *patience et du dévouement* pour pouvoir supporter sans se plaindre, non seulement la mauvaise humeur du malade, mais même ses rebuts, ses paroles injurieuses, ses injustices, et pour savoir lui présenter un visage riant et aimable, dans les circonstances les plus tristes et les plus difficiles.

La *prudence* est surtout nécessaire à la garde malade, dans les cas suivants ; 1o. Pour se conformer strictement aux prescriptions du médecin, aussi bien pendant la convalescence que pendant la maladie ; 2o. pour observer la modestie dans les soins délicats à donner ; 3o. pour les visites à laisser venir auprès du malade, les nouvelles à lui communiquer et les récits à lui faire, lesquels ne seront ni impressionnants ni prolongés ; 4o. pour la discrétion à observer au sujet des secrets de famille qu'elle aurait surpris ou qu'on lui aurait confiés ; 5o. pour les conversations à tenir en présence du malade, même lorsque celui-ci paraît mort ou privé de connaissance, car dans cet état de mort apparente, les malades entendent quelquefois tout ce qui se dit autour d'eux..........

Quand la garde-malade verra qu'il y a danger de mort pour le malade, elle usera de tact et de prudence pour l'amener doucement à désirer la visite d'un prêtre. Elle

disposera elle-même la chambre pour la réception des derniers sacrements.

Ameublement d'une maison.

Si je parle de l'ameublement d'une maison, c'est au point de vue économique, car il arrive souvent qu'on achète une foule de brimborions inutiles que l'économie, comme le bon sens, devrait bannir. Règle générale : qu'on achète du bon, et ce sera économiser, car les meubles bien faits durent longtemps, plaisent toujours, acquièrent du prix en vieillissant et peuvent se transmettre aux enfants. Qu'on ne se procure que le nécessaire ou l'utile selon son état. Le surplus est ridicule et ruineux.

Le salon.—Les tapis coûtent cher et sont malsains ; les parquets cirés devraient être adoptés ici comme en France. On peut facilement faire peinturer un parquet que l'on peut laver au besoin. Une ou deux couches de peinture à l'huile, d'une nuance qui se rapproche de la couleur du bois, a un bon effet.

Cependant si l'on veut se payer des tapis qu'on s'en procure de bonne qualité. Les tapis de Bruxelles sont évidemment les meilleurs. Les tapis en laine à plusieurs doubles et réversibles durent très longtemps. Le *tapistry*, qui imite le Bruxelles, est aussi de bon usage. Les couleurs pâles sont les moins salissantes.

On y gagne à faire coudre et poser les tapis par des gens du métier, car il faut qu'ils soient bien tendus, et leur laisser un peu de jeu entre les murs du salon, car ils s'étendent toujours un peu après être posés.

Les papiers de tentures ou tapisseries sont propres et il y en a de tout prix. Un papier uni ou à petit dessin est préférable aux bigarrures qui passent vite de mode. Le papier verni coûte plus cher, mais il se nettoie.

fil de fer contenant des pots remplis de terre, dans lesquels on place des plantes grimpantes qui, faute de tuteur, retombent gracieusement autour du vase ; cactus serpentaire, crassule, fraisier de l'Inde, lobélie, pélargonium, saxifrage sarmenteuse, sidum de Siebold, lierre.

Soins à donner aux plantes généralement.—Eviter l'air trop sec ; arrosages fréquents, surtout quand l'appartement est chaud, mais que l'eau s'écoule facilement ; rempoter au besoin dans des vases proportionnés ; terre légère, surtout de bruyère et terreau.

La *Salle à manger* doit être spacieuse, et si le plancher n'est pas ciré ou peinturé, il y faut un prélart, de couleur claire, de bonne qualité. Il faut qu'elle soit chauffée et bien aérée, au moyen d'une cheminée ou de ventilateurs. On doit y trouver de grands placards ou buffets où l'on met la vaisselle.

Il doit y avoir un buffet avec dressoir (sideboard) pour y déposer les verreries, carafes et la vaisselle de service.

Les chaises doivent être bien solides, commodes, garnies en paille, en crin, en cuir ou en jonc.

La table doit être solide, à coulisses et à rallonges, en bois dur ou couverte d'une toile cirée. Les rideaux seront simples, en toile de perse ou en calicot blanc.

La salle à manger doit être éclairée par un luminaire suspendu au dessus de la table.

La plus grande propreté doit régner dans la salle à dîner.

Quant au service à dîner, il est inutile d'en détailler les pièces. On en trouve partout et à très bon marché en faïence, en porcelaine.

Il en est de même des services à thé.

En cela comme en la coutellerie il n'y a pour ainsi dire

point de limites. Mais, ce n'est pas dans un livre sur l'économie qu'on doit recommander tous les raffinements dont la profusion est ridicule, surtout dans certaine classe où l'on ne sait même pas se servir de la plupart des outils qui ornent la table.

Ce qu'il y a d'essentiel ce sont les assiettes, les plats, des tasses, des carafes, un huilier, un coquetier, une théière, une cafetière, un panier au pain, des couteaux, des fourchettes, des cuillers, des serviettes, des nappes.

Les chambres à coucher doivent être simples et propres. Une simple descente de lit, au lieu de tapis ; un lit de fer garni d'un sommier, ou d'une paillasse en maïs et d'un matelas, d'un oreiller de plume et des couvertures nécessaires, une armoire à glace, un bureau, deux chaises et un fauteuil, un canapé, une table de nuit, séchoir, un lavabo avec buffet ; s'il n'y a pas de cabinet de toilette, un bassin et une aiguière, une cuvette pour bains locaux, un bidet à soupape pour les eaux sales, un plat pour le savon, qui doit être bien choisi : le carbolique, le castille etc., des brosses à dents et poudre à dents. La poudre camphrée est l'une des meilleures pour les dents ; le meilleur dentifrice avec l'eau de Botot, c'est : Poudre de charbon, quinquina jaune ou royal pulvérisé, mélangés par parties égales. Serviettes de bain, éponge.

La chambre à coucher de la maîtresse, s'il n'y a pas d'oratoire, devrait toujours, dans une maison chrétienne, contenir un petit autel où se voient le crucifix, deux statuettes de la sainte Vierge et de saint Joseph, et quelques images pieuses de bon goût. Cet étalage est aussi protecteur pour le moins qu'un fer à cheval, qui est le signe de la bête dont parle l'apocalypse. C'est dans cet oratoire que doit se réunir la famille pour faire la prière en

commun ; ce sont de ces choses qui se gravent au cœur ; au milieu des orages de la vie elles apparaissent comme un rayon dans les nuages de la tempête, font ressouvenir et espérer.

Le cabinet d'étude.—Pour l'homme lettré il faut bien dans la maison un réduit où il puisse se recueillir pour étudier, écrire, etc. L'ameublement exige peu. Une table de travail spacieuse, assez haute pour ne pas fatiguer l'estomac en écrivant ; une chaise bourrée ; un tabouret pour mettre ses pieds au besoin. Un sofa dont la tête soit près de la table de travail ; une bibliothèque avec rayons pour les livres, et des armoires pour les revues, journaux, etc. On peut se fabriquer des rayons à très bon marché au moyen de planches trouées de deux trous à chaque bout, et que l'on suspend au moyen de quatre cordes passant par ces trous et se réunissant par le haut que l'on accroche à un clou. Une bibliothèque tournante, près de la table de travail, et où sont les livres dont on a besoin à chaque instant, dispense de se lever et économise du temps. Un casier par ordre alphabétique est très utile pour y placer tous les documents, lettres, etc., à leur lettre respective.

Quelques bons livres suffisent pour composer une bonne bibliothèque, dont la base doit être un bon dictionnaire encyclopédique, comme le Dictionnaire des Dictionnaires de Mgr Guérin. Il faut s'efforcer d'avoir sur tous les sujets que l'on veut étudier le meilleur livre alors paru. Qu'on fasse bien attention à la morale, car au moment où l'on y pense le moins un enfant peut jeter les yeux sur une page qui peut porter le poison dont il ne guérira jamais. Il y a tant de bons livres qu'il me serait difficile de faire un choix. Qu'on consulte au besoin des gens sages. Le

Propagateur des Bons Livres, publié par MM. Cadieux & Derome, est ce qui peut le mieux nous guider dans ce choix.

Soit dans ce cabinet d'étude, soit dans un boudoir à part, la femme doit avoir aussi sa petite bibliothèque où l'on pourra voir des livres appropriés à son sexe et à son état. Que les ouvrages religieux concernant les devoirs de la femme et des filles n'en soient pas exclus.

On doit y voir un bon journal de mode.

Un grand portefeuille à plusieurs compartiments est très utile pour y mettre le papier de différents formats, les enveloppes vont dans une boîte à divisions. L'encrier doit être large à la base, pesant et à ouverture étroite.

Quelques tableaux dans le cabinet, ainsi que quelques bustes donnent de la vie et de la gaîté nécessaires au réveil des idées. La femme aura soin d'entretenir sur la table de travail de son mari un vase de fleurs.

Une lampe avec un abat-jour fatigue moins la vue que la lumière ouverte.

Chambre de couture.—Il va sans dire que la maîtresse de maison doit connaître la couture ainsi que ses filles.

On ne peut plus se passer de machines à coudre, qu'on tâchera de se procurer. Il en est qui sont perfectionnées au point que ce sont de vraies merveilles à faire de tout ; des remplis, des dentelles, des dessins, etc.

Une machine à tricoter les bas serait bien utile aux familles nombreuses.

Boîte de mercerie.—C'est une grande économie de temps surtout d'avoir à sa portée les objets qu'il faut pour coudre, confectionner, etc. Aussi une boîte à plusieurs cases est-elle indispensable, pour contenir du fil

en rouleau, en pelotte et en écheveau, de différents numéros, des cotons à coudre, à broder, à repriser, les meilleures aiguilles de différents numéros ; des épingles de différentes grandeurs ; de la soie à coudre et du cordonnet à faire des boutonnières ; des agrafes, des boutons ; des bobines en bois pour dévider facilement le fil ou le coton.

Une table à ouvrage avec tiroir ne saurait offrir trop de compartiments pour renfermer les ouvrages en cours d'exécution.

Un grand carton en forme de portefeuille est nécessaire pour y ranger les patrons de papier qu'on doit conserver.

Une corbeille à ouvrage garnie de poches est commode ; on y place tous les objets nécessaires au travail du moment et les petits ustensiles les plus usuels de la couture.

Un nécessaire portatif garni de ciseaux, dé, étui, etc., est bien utile.

L'armoire à ouvrage est essentielle pour y placer les vêtements qui ont besoin de réparation, les étoffes à confectionner, les retailles, etc.

La chambre de bains est une nécessité si elle est possible, et dans tous les cas il faut dans une maison avoir une baignoire, au moins portative. La baignoire doit être en zinc ou même en faïence. La salle de bain doit être chauffée et contenir des séchoirs, un grand panier à linge. Un petit bain d'enfant et de pied est presque indispensable. Près du bain il convient de mettre un paillasson ou natte en jonc, des serviettes, des brosses et des éponges.

La cuisine.—C'est vraiment le théâtre des exploits d'une bonne ménagère, qui s'y plaira, si elle a reçu une

éducation vraiment sensée. Car quelque riche que soit une maîtresse de maison, si elle ne préside pas à sa cuisine, elle est assurée de digérer bien des choses gâtées et malpropres. Il me semble que c'est se respecter que de voir ce qu'on mange et ce que l'on fait manger aux siens.

L'appartement où se fait la cuisine, doit, autant que possible, être spacieux, aéré, clair, et de la plus grande propreté.

Il doit y avoir un évier dont la partie la plus inclinée est percée d'un trou correspondant à une conduite d'eau. Il doit être surmonté d'une fontaine toujours remplie d'eau pour se laver les mains. N'oubliez pas un essuie-main et des baguettes pour étendre les torchons.

Quant au *poêle ou fourneau*, je ne saurais en indiquer aucun tant sont nombreux les patrons de toutes espèces et qui répondent à tous les goûts. Il faut naturellement choisir ceux qui dépensent le moins de combustible possible ; qu'il ait au moins deux fourneaux, dont l'un se chauffe ardemment au moyen d'une clef qui laisse pénétrer la flamme, et dont l'autre se tient tiède comme réchaud.

Pour l'été surtout je ne saurais trop recommander le poêle à gaz qui, bien conduit, économise considérablement et exempte de bien du trouble. Il y en a maintenant qui offrent tous les avantages.

La table de cuisine doit être solide, avec tiroir pour recevoir certains ustensiles, et d'un bois facile à nettoyer ; le *hêtre*, par exemple. Il est utile de mettre un râtelier qu'on accroche à la muraille au-dessus de l'évier, et dans lequel on place la vaisselle qu'on vient de laver pour qu'elle égoutte dans l'évier.

Un billot fait d'un morceau de bois debout est bien commode pour couper, hacher ou mortifier les viandes.

Des planches peinturées fixées sur le mur et ornées de clous doivent avoir au moins un pied de largeur. Elles reçoivent les casserolles et autres ustensiles à manches.

Des tablettes sont placées pour recevoir les ustensiles qui ne peuvent être suspendus. Elles doivent être recouvertes en zinc pour en faciliter le nettoyage.

Les *casseroles* en cuivre étamé coûtent cher, mais elles durent plus longtemps et ornent mieux une cuisine. Il y en a en fer battu, en tôle vernissée et en terre.

Les *marmites* en fer s'oxydent par certains légumes, les marmites émaillées ou en terre n'ont pas cet inconvénient.

Un poêlon à queue ou à deux anses est indispensable pour faire cuire les grillades, les confitures, etc. Comme il est large et plat, on peut y faire frire le poisson.

Poissonnière.—Il convient pour faire bouillir le poisson d'avoir des vaisseaux plats, généralement allongés, garnis d'un double fond percé de trous et munis à chacune des deux extrémités, de poignées à l'aide desquelles on enlève facilement le double fond intérieur avec le poisson qu'on y fait cuire.

Les *chaudrons* de grandeurs différentes sont en fonte. Comme on s'en sert pour faire cuire les légumes ils sont meilleurs en cuivre étamé.

Il faut aussi un *gril* qu'on tient bien propre. Les grillades de bœuf et les côtelettes de mouton ne sont trouvées excellentes que cuites sur le gril. On en fabrique de circulaires dont les rayons sont concaves pour faire arriver dans une poche du centre le jus qui s'échappe de la viande.

La *passoire* est indispensable, et il en faut de différentes grandeurs et percées de trous plus ou moins grands. Elles peuvent être en ferblanc.

Il est bon d'avoir plusieurs *entonnoirs* de différentes grandeurs. Il y en a en fer blanc, en gutta-percha et en verre.

Un *mortier* soit en marbre, en pierre ou en bois dur sert à piler les légumes, etc.

La *cafetière* et la *théière* peuvent être en ferblanc, ou en poterie vernissée ou en cuivre étamé.

Le coquemar (*canard*) est indispensable pour faire chauffer de l'eau, cuir les œufs, etc. Il est en fonte généralement, ou en ferblanc double. On peut se servir d'une *chasse panne* en fer avec queue.

Assiettes, etc. Une cuisine doit être munie de plusieurs *assiettes*, de *soupières*, de *plats* ; ils peuvent être en faïence, en ferblanc ou en zinc.

Les *cuillers* peuvent être en bois, en fer ou en étain.

Les instruments nécessaires à la préparation des viandes sont une égouine, deux couteaux dont l'un pointu, un hachoir. On se sert d'un couteau scie à dents demi circulaires pour couper le pain.

Un *hachoir* composé d'une lame de forme arrondie sert à hacher la viande dans un bassin en bois dont le fond est aussi arrondi. On a maintenant des moulins à hacher qui coûtent peu et qui sont commodes pour hacher les viandes.

Il faut pour nettoyer les couteaux de la brique appelée tripoli.

Le moulin à café et à poivre permet d'acheter le café et le poivre en grain et de l'avoir ainsi pur et sans mélange.

Le *rouleau* à pâtisserie est utile à la cuisinière qui fait elle-même ses pâtisseries.

Il doit y avoir des *boîtes* fermées, ou de petites boîtes en ferblanc, ou en bois pour les épices, le sel, la farine, le riz, etc.

Les *terrines* et les *plats* de différentes grandeurs sont indispensables, soit plats, soit creux, soit en ferblanc ou en zinc.

On fabrique maintenant des plats à fond mobiles qui sont très commodes pour cuire les Savoies, les tartes, etc., en ce qu'on peut tirer les gâteaux sans les briser, en soulevant le fond qui est appuyé sur un rebord intérieur sans y être soudé.

Il ne faut pas oublier les balais, les plumeaux, les brosses, les cruches, la pelle à charbon, les pincettes, les poignées.

Les balances sont nécessaires, ainsi qu'une horloge et un thermomètre.

Voilà ce qui me paraît essentiel ; mais on peut certes s'en payer beaucoup plus, comme brûloir a café, bouilloire à lait, planches à couteaux, vide-pommes, appareils en chaînes pour laver les chaudrons, etc. Voyez au titre " Industries domestiques " la description d'une casserole à la minute.

Je ne saurais trop recommander ce que prescrit Mlle Céline Fleuriot dans son livre, " Le jardin des Dames :" c'est d'avoir dans la cuisine une persillière, qui consiste en un seau, une tinette, une cuve, un vase quelconque percé de nombreux trous régulièrement disposés et placés à distance égale les uns des autres.

" Pour établir votre persillière, dit-elle, vous disposez d'abord au fond de ce récipient une couche de terre dont

la surface arrive au niveau des premiers trous ; puis prenant des plants de persil de l'année, vous choisirez les plus vigoureux, vous les introduirez dans la persillière de telle sorte que leur racine soit enfoncée dans le sol tandis que leur tige, passant par le trou, vient saillir au dehors.

" Lorsque vous aurez ainsi garni tous les trous de la rangée inférieure, vous recouvrirez les racines au moyen d'une seconde couche de terre dont la surface viendra se mettre au niveau de la seconde rangée de trous ; vous opèrerez comme je vous l'ai dit ci-dessus et ainsi de suite jusqu'à ce que la persillière soit remplie de terre et que tous ses trous soient garnis des plants de persil. Pour dissimuler l'ouverture supérieure, vous y placerez également quelques pieds de persil dont le feuillage ne tardera pas à couvrir l'étendue.

" L'établissement d'une persillière à si bon marché a l'avantage, outre d'être un ornement, de disposer, quand vous le voulez, de ce délicieux assaisonnement.

" Pour arroser votre persillière il vous suffira de verser quelques gouttes d'eau par l'ouverture de la partie supérieure."

Un autre moyen d'avoir des herbes vertes en toutes saisons et à sa portée est de prendre une bouteille que l'on habille de grosse flanelle, ou mieux de ouate. On la remplit d'eau tiède jusqu'à ce qu'elle renverse, de manière à humecter la flanelle dans toute son étendue ; on la saupoudre de graînes de cresson. On la tient humide en ajoutant de l'eau par le même procédé. Au bout de quelques jours, cette bouteille mise à la chaleur va se couvrir de cresson que vous tondez au besoin et qui repousse continuellement.

Le même procédé peut être adopté pour toutes espèces de graines fines de plantes potagères ; ce vase doit être placé auprès d'une fenêtre pour que le jour favorise la croissance du persil, et comme vous ne pouvez pas lui donner du jour de tous côtés en même temps, vous le retournerez au moins une fois par semaine, pour que tous les plants profitent chacun à son tour des bénéfices de la lumière du jour.

Le cerfeuil, la sarriette, et d'autres plantes domestiques peuvent se cultiver de la même manière dans la cuisine.

Choses utiles.—Boîte à compartiments pour recevoir toutes les ferrailles : contenant clous, pointes, vis, vieux fers, etc.

Ciseaux, gouges, colle forte, enclume, emporte-pièce, équerre graduée, étau, hache, alêne, couteaux, hachereau, maillet, marteau, mèches, papier sablé, pinceaux, rabots, scies, tenailles, varlope, vilebrequin, vrilles, fer à étamer, un établi, un chevalet, une clé anglaise (*wrench*).

Tout maître de maison industrieux devrait être capable de faire lui-même les réparations journalières, réparer les ferblanteries, les appareils de gaz, raccommoder les souliers, les attelages, poser des clous, percer un trou, scier une planche, la varloper, etc., etc.

Aussi doit-il avoir constamment chez lui du bois bien sec, de la peinture, du plomb, de l'esprit de sel, du vernis, etc.

La cave à provisions est à côté de la cuisine. Il ne doit pas y geler, mais il faut qu'elle soit fraîche sans être humide. La fenêtre doit être garnie d'un treillage en gros fil de fer, recouvert d'une toile métallique pour éviter l'introduction, même des mouches. Le sol doit être cimenté ou briqueté. Cette cave est munie de tablettes,

de crochets au plafond et de compartiments sur le sol, ou bien doit contenir des barils à jour pour y recevoir les légumes. Dans la cave est un garde-manger, sorte d'armoire grillée, avec plusieurs tablettes, à l'abri des mouches, souris.

La *cave* à vin doit être sombre et contenir des tablettes plates et disposées en carreaux pour y coucher les bouteilles. Là sont les barils, les cruches, les bouteilles, les entonnoirs, les tire-bouchons, des syphons, des bouchons, de la cire à cacheter,des bouteilles, etc., panier à bouteilles, un égouttoir pour les bouteilles. Les tonneaux aussitôt vidés doivent être nettoyés et mis la bonde en bas, et quand on veut s'en servir on les rince. S'ils avaient une mauvaise odeur on les lave avec de la lessive ou de la soude.

Les bouteilles se lavent au moyen de plomb de chasse, de pois, de morceaux de patates crues ; un bon moyen est une chaîne fixée à un bouchon. Lorsque les bouteilles sont chargées à l'intérieur on enlève facilement les dépôts en faisant dissoudre 2 livres de cristaux de soude dans dix pintes d'eau chaude. On lave la bouteille avec un peu de cette solution et on rince parfaitement à l'eau froide.

On évite cet ennui en lavant les bouteilles aussitôt qu'elles sont vides.

L'égouttoir pour les bouteilles est formé d'un bloc en bois dur au milieu duquel on fixe une grosse tige ronde de 5 ou 6 pieds de hauteur. On perce à l'entour presque verticalement des trous d'environ un quart de pouce et dans lesquels on met une cheville. On peut remplacer ces chevilles par de grands clous. On enfile ces chevilles dans le goulot des bouteilles qui s'égouttent parfaitement.

A défaut de cet appareil on place les bouteilles, le goulot en bas, dans une cuve ou un panier, on une planche trouée.

On se sert pour faire sortir les bouchons des bouteilles d'un appareil de trois ou quatre fils de fer dont les extrémités qui doivent plonger dans les bouteilles sont recourbées à l'intérieur. Ces fils sont disposés de telle manière qu'ils se tiennent naturellement ouverts. En renversant la bouteille le bouchon venant s'introduire dans le goulot se trouve entre ces fils qui se referment sur le bouchon par la pression du goulot. La partie supérieure de cet instrument est en forme de poignée. Une simple ficelle doublée remplit cette fonction.

Autant que possible quand on commence à embouteiller le vin d'un fût il faut le vider. On tire le vin du tonneau au moyen d'un syphon en caoutchouc, ou par un robinet qu'on a eu d'avance la précaution d'introduire, ou qu'on introduit en enfonçant le bouchon qui en ferme le trou ; c'est le même robinet qui bouche l'ouverture.

Les bouchons, qui doivent être de bonne qualité, tremperont dans l'eau bouillante pour les amollir. On les met au moyen d'un appareil qui les pousse en réduisant leur volume de manière à ce qu'ils s'introduisent dans le goulot. Quand ils sont séchés on peut les cacheter.

La buanderie.—Dans une maison bien conduite on doit faire le blanchissage, car outre qu'il devient très dispendieux d'envoyer son linge chez un blanchisseur ou à une buanderie publique, le linge, quand il revient tout, est plus ou moins écorché, brûlé par la composition dont on se sert pour expédier la besogne.

La buanderie doit être munie d'une bouilloire, surtout d'un appareil pour blanchir le linge à la vapeur, le lessivage à la vapeur libre et sans pression étant le mode

le plus salubre, celui qui altère le moins les tissus, tout en donnant les résultats les meilleurs, les plus prompts et les plus économiques. Ces appareils, d'une grande simplicité, consistent en une cuve en tôle galvanisée, généralement en forme de baignoire, dont ils peuvent tenir lieu au besoin. Ils sont mobiles et portatifs, appuyés sur des pieds à roulettes assez hauts pour y introduire un appareil de chauffage.

Les *fers* en fonte polie paraissent préférables à ceux en fer, parce qu'ils coulent mieux et que leur poli s'altère moins facilement. Lorsque les fers ne coulent pas bien on peut les frotter avec de la cire qu'on enveloppe de papier. Les grands fers sont plus commodes ; mais il faut aussi un petit fer pour certains ouvrages. Il doit être fort épais, arrondi du talon.

Il convient d'avoir, pour poser les fers sur la table, un petit gril en fer, et pour manier les fers des poignées faites avec de vieux linge, du feutre, du cuir, etc.

Des fers à gauffrer sont aussi nécessaires.

Une planche à repasser qu'on garnit d'un vieux tapis ou d'un morceau de couverture recouvert lui-même d'une serge ; on adapte sur le tout une nappe propre.

On fait chauffer les fers sur un poêle, ou devant un feu ; mais un appareil spécial chauffé au charbon de bois est préférable.

Une laveuse à cylindre et une tordeuse ; du savon, de la soude à laver, du bleu, (indigo) de l'amidon, du borax. Voilà ce qu'il faut dans la buanderie, qui, dans la plupart des maisons, est érigée dans la cuisine.

Comme la manière de faire la lessive affecte l'économie, j'en parlerai dans un chapitre spécial.

Le *grenier* n'est pas ce qu'il y a de moins utile en éco-

nomie. C'est la pièce où l'on ramasse tout ce qui a servi. Or, tout ce qu'on ramasse peut servir un jour. Et quand il est tenu en bon ordre on y retrouve ce qu'on y a déposé.

Un grand grenier peut aussi servir à étendre le linge sur des cordes fixées au moyen de poulies. C'est là qu'on peut mettre les paniers, un coffre à linge sale. C'est pourquoi il doit être bien aéré.

***

Voilà à peu près ce qu'il faut pour une maison bourgeoise. On peut se contenter et être heureux avec beaucoup moins, comme on peut être privé et se faire une maladie de n'avoir pas dix fois plus.

Plusieurs choses peuvent s'ajouter sans nuire beaucoup à l'économie, ce sont des objets fabriqués à la maison, des tableaux faits par les enfants, des nattes, des corbeilles, des jardinières, des serres d'appartement, des aquariums, etc.

Mais de grâce qu'on bannisse des maisons ces ridicules brimborions qui ne servent à rien, si ce n'est à montrer la faiblesse d'esprit à suivre les modes quelles qu'elles soient.

Chauffage.

Dans notre pays la question du chauffage est une question d'état. Aussi les maisons sont-elles généralement bien construites, et pour cela on fixe les soliveaux dans le mortier de fondation ; on feutre au feutre goudronné ou non, et en dehors on recouvre ce feutre d'enduits et en dehors d'un lambrissage ; les ouvertures sont munies de doubles châssis indispensables pour nos hivers, qui font descendre le thermomètre jusqu'à 30° Farenheit au-

dessous de zéro. Mais, comme je l'ai fait observer, il faut, dans des maisons aussi hermétiquement fermées, se réserver des ventilateurs dont les meilleurs sont en bas. A ce compte les cheminées et les poêles sont d'excellents appareils pour cette fin.

On se sert dans les villes surtout, où le bois se fait rare, de charbon anthracite ou de houille. Il y a bien la tourbe qu'on utilisera quand la houille deviendra rare, comme on utilisera le charbon de sciure de bois, etc., produit d'une industrie naissante. Quand on retire les cendres du poêle on doit les sasser et recueillir le charbon, on le mouille et il brûle ensuite très bien.

On commence maintenant à se chauffer au gaz et au pétrole.

Dans les campagnes où le bois n'est pas cher on se chauffe au bois ; le bois franc : l'érable, le merisier, le hêtre, le tilleul, sont les meilleurs ; viennent ensuite l'épinette rouge, la blanche, le sapin. Pour cela on se sert de poêles à bois dont les plus avantageux sont ces grands poêles à deux ponts, qui servent en même temps de poêles de cuisine, et qui peuvent suffire pour une cuisine ordinaire. Mais on fabrique des poêles de cuisine très perfectionnés, qui dépensent peu de bois et jettent peu de chaleur pour la cuisine en été. Les poêles ordinaires dessèchent parfois l'air au point de rendre la respiration difficile. On obvie à cet inconvénient en plaçant sur le sommet un récipient rempli d'eau.

Quel que soit le mode de chauffage que l'on adopte, il n'est pas bon de tenir les appartements trop chauds. On s'habitue ainsi à la grande chaleur, et le moindre froid cause des pleurésies et des rhumes qui deviennent dangereux. Il faut s'endurcir et l'on ne s'en porte que mieux.

Il faut faire attention à ce que les appartements dans lesquels on se tient habituellement, comme un cabinet, une chambre de couture, soient bien tempérés, et que les pieds ne soient pas froids. Le feu de cheminée est agréable, mais loin d'être économique.

Les fournaises à eau chaude ou à la vapeur sont préférables à toutes autres, en ce que, au moyen de clefs, on laisse pénétrer la chaleur où l'on veut, et que la chaleur est douce et imprégnée d'une certaine humidité favorable au fonctionnement de la peau. Quand une telle fournaise est bien conduite elle répand une chaleur uniforme dans toutes les pièces que l'on veut chauffer. Il faut donner aux fournaises le charbon qui leur convient ; le gros, le moyen ou le petit.

Le *Coke* coûte peu cher, mais jette une chaleur trop dense et détruit le foyer du poêle très promptement. On s'en sert pour les poêles de cuisine.

Il y a de nombreux systèmes de chauffage à eau chaude, à la vapeur, à air chaud ; il faut s'appliquer à choisir celui qui offre le plus d'avantages réunis.

On a inventé dernièrement un appareil chauffé avec une lampe à pétrole et qui tout en éclairant réchauffe un appartement.

MM. Dumas et Trouillard mettent en application un procédé qui me paraît merveilleux : il consiste en une fournaise adaptée à un appareil à gaz ; par cet appareil on utilise le bois en fabriquant du charbon ou de l'alcool méthylique, tandis que le gaz chauffe et éclaire la maison.

On se sert pour allumer les poêles de rebuts de scieries ou de *croûtes* que l'on trouve dans les clos à bois, ou de petits bouts de *ripes* enduits de résine, de gomme de pin, etc.

Les cendres fines et sassées peuvent servir de remplissage, à paver les allées, les ruelles, et même à répandre en petites quantités sur les jardins comme engrais. Les cendres de bois surtout sont excellentes.

Les cheminées bien faites ne doivent pas avoir une ouverture trop large, sinon il s'établirait une disproportion entre l'entrée de l'air chaud et celle de l'air froid ; il est bon qu'elles soient recouvertes d'un tournevent qui en favorise le tirage, et empêche l'eau et la neige de s'y introduire.

On favorise le tirage des cheminées en ouvrant les portes ou les fenêtres de l'appartement où est l'âtre.

Entretien des appareils à chauffage.—Il faut que les parois de la cheminée où l'on fait du feu soient recouvertes d'une couche de peinture grise ou blanche, ou de carreaux de faïence, ce qui augmente l'intensité de la chaleur rayonnante.

La propreté et l'entretien réguliers des appareils sont nécessaires pour en assurer le bon tirage et la durée. Les cheminées doivent être souvent ramonées ; les grils des fournaises doivent toujours être nettoyés de manière à laisser toujours libres les conduits à l'air.

La fonte se nettoie avec de la mine de plomb mélangée de térébenthine.

La tôle des tuyaux se noircit avec le mélange suivant : de la mine de plomb mêlée avec du blanc d'œuf bien débattu, le tout délayé dans de la bière aigre ; cette mixture doit bouillir pendant un quart d'heure, et on laisse refroidir.

Les cuivres, le fer battu se nettoient avec du papier à l'émeri et mieux, avec du tripoli.

Quand on laisse des appareils de chauffage sans s'en

servir on les enduit d'un corps gras, mélangé avec de la mine de plomb. Les tuyaux en fonte doivent rester pleins d'eau.

Eclairage.

On s'éclaire avec des chandelles de suif, et tout ménage de campagne sait comment se fait une chandelle : on a un moule en ferblanc dont l'un des bouts est en pointe percée, et que l'on suspend ; on y introduit une mèche double en coton, dont le bout inférieur passe à travers la pointe que l'on ferme au moyen d'une petite cheville ; la mèche ainsi fixée en bas, est suspendue en haut par une petite traverse. On verse du suif fondu de mouton ou de bœuf, et on laisse figer. On ôte la petite cheville du bas et on tire la traverse sur laquelle est à cheval le haut de la mêche et l'on tire une chandelle.

Les bougies sont faites de blanc de baleine, de stéarine et de paraffine.

Le pétrole épuré ne laisse aucune odeur.

L'huile de ricin, de colza, de lin, d'olive, d'œillette, servent toutes à l'éclairage.

Dans les villes on se sert de gaz ou de l'électricité.

Appareils d'éclairage.—Les appareils à gaz et à l'électricité sont du ressort des hommes de l'art.

Les lampes sont de bien des espèces. Aussi n'avons-nous que l'embarras du choix. Elles sont presque toutes à cheminées en verre : il y a un verre qui ne casse pas en tombant ; tout verre se casse si on jette dessus une goutte d'eau quand il est chaud. Quand on allume une lampe il faut mettre la mèche haute tout d'un coup, car quand il ne se réchauffe que graduellement le verre est exposé à casser. Les mèches éclairent mieux quand, trempées dans

l'huile, elles sont passées au fer chaud avant de s'en servir. Il devient quelquefois nécessaire de les décrasser en les lavant. Les lampes éclairent et jettent d'autant plus de chaleur quelles ont une mèche plus large. Il y a des mèches circulaires qui jettent un grand éclat, surtout quand la lumière se reflète sur un brûleur à tige centrale. Il y a des lampes à pied, des lampes suspendues, etc.

Pour éviter les accidents on doit avoir des lampes à large pied, et mieux encore une espèce de lampe qui s'éteint en se renversant. Il ne faut jamais laisser une lampe bien basse, car, outre qu'elle jette une odeur malsaine, la fumée fait une suie qui peut s'enflammer. Il ne faut jamais remplir la lampe quand elle est allumée, ni la laisser brûler quand la mèche ne plonge plus dans l'huile.

Aussitôt que l'odeur du gaz se répand dans une chambre il faut s'assurer d'où il s'échappe afin de boucher cette ouverture immédiatement avec de la cire, ou du plomb. Ne laissez pas les gaz allumés trop bas de crainte qu'un courant d'air ne les éteigne.

Lorsque vous sentez dans une chambre une forte odeur de gaz n'y allez pas avec une lumière de crainte d'explosion.

Malgré que les appareils à gaz, les tuyaux, etc., soient bien en ordre il est économique de fermer le compteur le soir à l'extinction des feux, car le gaz s'échappe toujours en quelques endroits.

Si l'on a besoin de lumière pendant la nuit il est mieux de se servir d'une veilleuse à huile grasse, avec une petite mèche supportée par un flotteur.

On vend maintenant de toutes petites lampes pour la nuit. Elles n'exigent pas de cheminée.

On peut faire chauffer de l'eau, du lait sur une lampe à huile ou sur le gaz en y adaptant un petit gril qui permet d'y mettre un vaisseau sans obstruer la circulation de l'air.

Les appareils d'éclairage, surtout les lampes, doivent être entretenus avec soin. Ils se nettoient avec de l'eau chaude contenant du sel de soude ; la partie carbonisée de la mèche doit être enlevée tous les jours.

On éteint la lampe en la baissant et la soufflant ensuite.

Les verres de lampes acquièrent une certaine solidité lorsqu'on les fait bouillir avant de s'en servir. On les laisse refroidir dans l'eau où ils ont bouilli.

Les verres de mica sont presque incassables.

On peut conserver très longtemps les verres de lampes ou les verres de bec de gaz, en mettant sur le haut du verre et à cheval, une épingle à cheveux ou un fil de fer plié comme l'épingle à cheveux.

Soins à donner au mobilier.

Les ustensiles de nettoyage sont : brosses, balais, peau de chamois, blanchissoirs, torchons, éponges, seaux, porte-poussière, plumeaux, etc., etc. Les balais sont en crin, en bruyère, en thuya (cèdre), en chiendent ou en fil de fer.

Quand on balaie il faut humecter le balai et ouvrir les fenêtres. On procède à petits coups. Après quelque temps on époussette sur les meubles au moyen d'un torchon sec et puis d'une peau légèrement humectée.

Les *planchers*, les *escaliers* sont lavés avec l'eau claire ou savonnée, et lorsqu'ils sont bien secs avec de la potasse ou de la lessive.

Les *plinthes* et les *boiseries* sont lavées à l'eau de savon, puis rincées et essuyées avec la peau de chamois.

Les *murs blanchis* doivent être grattés avant d'être badigeonnés. Les *murs peints à l'huile* lavés à l'eau de savon avec une éponge.

L'action du soleil, la poussière, l'humidité, les mouches sont des causes de détérioration continuelle qu'on ne peut entièrement éviter, mais dont on doit s'empresser de faire disparaître les traces.

Autant que possible il faut soustraire les meubles aux rayons du soleil et à l'effet de l'humidité.

Il faut épousseter tous les jours, et si le vernis et le poli sont altérés il faut réparer le mal le plus tôt possible.

D'ailleurs les réparations aux meubles endommagés ne peuvent être trop tôt faites.

Evitez d'approcher les meubles des murs humides.

Tapis.—On balaye les tapis avec des feuilles de thé humides, des épluchures de patates, du marc de café, etc.

Les taches de graisse et de lait s'enlèvent en frottant la tache avec une brosse trempée dans une composition de fiel de bœuf étendu d'eau.

L'ammoniaque enlève la graisse, mais change les couleurs. Les paillassons se nettoient avec de l'eau salée chaude ; pour qu'ils ne jaunissent pas, on les frotte jusqu'à ce qu'ils soient séchés.

Tentures.—Pour enlever la poussière des tentures on se sert d'une brosse ronde à long manche, qu'on peut recouvrir d'un linge propre.

Les *sièges rembourrés* sont battus avec un battoir ou un martinet. La baguette use l'étoffe.

Les *marbres* tachés peuvent se nettoyer avec de l'acide citrique et de la pierre ponce.

Les *cuivres* peuvent se nettoyer avec de la brillantine ou du tripoli. Les taches de graisse s'enlèvent avec une savonnée et de la soude.

Le *zinc* se nettoie en le frottant avec un bouchon trempé dans de l'huile, du tripoli ou du soufre.

Acier.—Frottez avec un bouchon et du tripoli.

Gravures, dessins.—On les nettoie avec du pain rassis. On enlève les taches de mouches en plaçant la gravure au-dessus de l'eau bouillante pendant quelques heures.

Les *tableaux à l'huile* se nettoient en lavant le tableau à l'eau fraîche, puis on le frotte légèrement avec des tranches d'oignons ; après cette opération on lave encore à l'eau claire.

Les *meubles en bois mou* se lavent au savon, ou avec du sable blanc et une poignée de paille. Pour ôter les taches de graisse on emploie le procédé suivant : on mélange à parties égales, du blanc d'Espagne, des cendres de bois (qui peuvent être remplacées par de la potasse) que l'on met dans un tampon de toile ; on en frotte ensuite le meuble mouillé au préalable avec de l'eau chaude. Enfin on rince et on essuie.

Les *meubles vernis*, rayés et ternis, peuvent se revernir de la manière suivante : on fait dissoudre dans de l'eau chaude de la gomme arabique, une égale quantité de sandaraque dans de l'eau-de-vie chaude ; après avoir ajouté ce mélange, on ajoute un blanc d'œuf et on étend au pinceau.

Meubles polis.—On peut les faire reluire avec le mélange suivant : presser le jus de 2 citrons, y ajouter une égale quantité d'alcool et d'huile fine. Etaler cette mixture sur le meuble et frotter avec un linge.

Taches de rouille et d'encre.—Les taches de rouille sur

les métaux s'enlèvent avec le pétrole, on les enlève des meubles avec un mélange d'huile, de tripoli et de fleur de soufre ; si la tache est forte on emploie le papier sablé.

Les taches d'encre s'enlèvent en humectant la place tachée avec de l'eau chaude, puis on emploie l'acide tartrique dans une cuillerée d'eau : on rince plusieurs fois et on essuie.

Les *toiles cirées* et le linoleum sont lavés avec de l'eau additionnée de vinaigre ou d'ammoniaque.

Les *verres* sont rincés dans un vase rempli d'eau fraîche, et ensuite parfaitement essuyés ; on les place *renversés* dans le panier aux verres.

La *vaisselle* doit être lavée à l'eau très chaude et avec grand soin. La laveuse doit d'abord enlever les débris qu'elle contenait ; on peut les donner aux poules ou aux porcs. Elle range ensuite, autour du vase dans lequel est l'eau chaude, toute la vaisselle à laver, puis elle commence à laver les pièces qui ne sont pas trop grasses. Pour laver la vaisselle il faut employer un morceau de grosse toile un peu serrée appelée *lavette.* A côté du vase qui contient l'eau chaude, il doit y avoir un autre vase rempli d'eau froide ou tiède, dans laquelle on plonge chaque pièce à mesure qu'elle est lavée ; puis on la met s'égoutter dans le panier ou dans le râtelier à vaisselle, pour l'essuyer ensuite dessus et dessous.

Les *vitres* sont nettoyées avec du blanc de Meudon que l'on met dans un petit plat creux et que l'on mouille assez pour qu'il baigne dans l'eau, et forme une espèce de lait. On y trempe un tampon de linge avec lequel on frotte la vitre, on essuie immédiatement avec un linge bien sec ; puis on achève le nettoyage avec un autre linge aussi sec. On ne lave qu'une vitre à la fois pour ne pas

permettre au blanc de sécher. La lessive nettoie assez bien les vitres.

Les *glaces* se lavent de la même manière ; mais quand elles sont grandes on ne doit les couvrir de blanc que par parties, car il sèche et s'enlève difficilement. L'alcool convient bien au nettoyage des glaces. Faire attention de ne pas altérer la baguette qui les entoure.

Les *verres de lampes* se nettoient en passant un chiffon en dedans au moyen d'une baguette ; si ça ne suffit pas on les met dans de l'eau chaude, dans laquelle on a fait dissoudre un peu de cristaux de soude (soda). On les y laisse tremper, puis on les frotte avec un linge doux ; on les rince et les essuie. Le nettoyage avec du blanc les fait éclater quand on allume la lampe.

Les *vases* en porcelaine ou en terre vernissée, se nettoient en les frottant à l'aide des doigts ou un tampon de linge, avec un peu de cendre ou de sablon très fin légèrement humecté, et ensuite on les rince. On se sert aussi de lessive, de potasse ou de soude.

L'argenterie se nettoie avec du blanc de Meudon qu'on délaye dans un peu d'eau. On y trempe un morceau de linge, on laisse sécher un peu, puis on essuie avec un linge usé ou un morceau de peau douce. Si l'argenterie est à filets il faut employer une petite brosse.

Il ne faut employer le blanc qu'en cas de nécessité, car il use l'argenterie, on peut la laver avec une éponge et du savon.

Les *cuivres dorés* doivent être nettoyés ainsi ; on passe une éponge trempée dans de l'eau chaude sur du savon pour en frotter l'objet, puis on rince et on essuie.

La meilleure manière; employée par les grands fabricants de meubles d'Europe, c'est de mettre trois ou quatre

gouttes d'acide nitrique (*eau forte*) dans un verre d'eau. Laver avec cette eau, repasser avec un linge trempé dans l'eau pure, essuyer.

Insectes et animaux nuisibles.

Les plus petits ne sont pas les moins incommodes : rats, souris, punaises, puces, etc.

Rats et souris.—Le poison a un grave inconvénient, outre que les animaux empoisonnés peuvent vomir un peu partout, ils peuvent mourir dans les planchers et jeter la peste dans une maison. On peut se sauver des souris et des rats en bouchant hermétiquement tous les trous au moyen de verres cassés ; mais ils en font vite de nouveaux ; les souris s'attrapent facilement avec les souricières que l'on fabrique à bon marché. Un moyen peu dispendieux est de renverser un bol qu'on relève en l'appuyant sur le rebord d'un dé à coudre rempli de farine et dont l'ouverture est en dedans Il faut que ce dé soit assez gros pour relever suffisamment le vase d'un côté afin que la souris s'introduise dessous. En mangeant elle pousse le dé au dehors ; le bol lui tombe sur le nez, la force à reculer et elle se trouve sous le bol, on la tire de là en la forçant de tomber dans un bassin d'eau.

Les rats sont autrement plus difficiles à prendre, les vieux surtout. Il y a beaucoup de systèmes d'attrapes qui sont plus ou moins effectifs ; le meilleur est le piège à ressort, étendu de manière à ce qu'il parte facilement. On met sur la palette du beurre ou du saindoux que l'on recouvre de farine. Quand ces rats sont devenus trop défiants, ce qui arrive quand on en a pris plusieurs, on couvre le piège d'un linge très mou sur lequel on répand de la farine ou du grain.

9

Les punaises.—On ne saurait s'en débarrasser dans les vieilles maisons, surtout si les tapisseries sont fendillées ou décollées, non plus que dans les couchettes en bois. Il y a des poudres insecticides que l'on répand dans les interstices avec un petit soufflet. Mais le meilleur moyen est de les échauder et de laver l'endroit où elles pullulent avec une décoction de tabac ; le pétrole a aussi bon effet, pourvu qu'on puisse aérer.

Les *puces* sont plus difficiles à rejoindre. Il faut les chasser au moyen de poudre, éloigner chiens et chats qui les apportent et puis se résigner.

Les *coquerelles*, dont l'humidité favorise l'éclosion, sont une engeance horrible. A la longue on s'en débarrasse en versant de l'eau bouillante dans les nids, en y soufflant une poudre de vert de Paris ou autre poison, et tenant dans un grand état de propreté.

Les *mouches.*—On se protège des mouches du dehors en faisant usage d'une toile métallique que l'on met dans les ouvertures et aux portes des armoires à manger. Quant à celles du dedans, tous les matins il faut, en ouvrant les fenêtres, les chasser au dehors au moyen de balais, éventails, feuillages, etc., et refermer aussitôt. L'emploi de préparations arsénicales est dangereux. On en détruit beaucoup à l'aide d'un verre rempli à moitié d'eau de savon, et qu'on recouvre d'une croûte percée, en dessous de laquelle on met du miel, du sucre, etc. On peut en détruire au moyen de papier sur lequel on répand un sirop composé de résine et d'huile d'olive. Elles se prennent dans cette glu. A la campagne on peut se servir de paquets de feuilles de fougères qu'on pend au plancher. Le soir les mouches s'y réfugient et à l'obcurité on jette les paquets au feu.

Poudre Insecticide.

La meilleure poudre insecticide contre les puces, punaises, poux, coquerelles, etc., est le produit d'une plante appelée *pythère* du Caucase, qu'on fait sécher et qu'on pulvérise. On conserve cette poudre dans des bocaux, qu'on place dans un lieu sec. On l'emploie sèche au moyen d'un petit soufflet. On en répand dans les poulaillers, les pigeonniers, on en saupoudre les volailles en les suspendant par les pattes de manière à retrousser leurs plumes.

Blanchissage du Linge.

Le blanchissage à la vapeur doit remplacer le savonnage à cause de l'économie et de la perfection qu'il procure, excepté pour le linge de couleur. On trouve des appareils à vapeur chez les marchand de fer.

Savonnage.—On décrasse le linge avec du savon et de l'eau plus que tiède, en le frottant sur une planche à savonner, et entre les mains, dans un baquet ou cuve monté sur des pieds ou des chaises. On verse sur le linge, qu'on a replacé dans ce baquet après l'avoir vidé, de l'eau chaude dans laquelle on a fait dissoudre de la soude, (une livre pour 4 à 5 gallons d'eau). On recouvre avec une toile, on laisse tremper pendant plusieurs heures. On prend de cette eau qu'on remet chauffer et on la verse sur le linge qu'on frotte de nouveau. On le rince, on le met au bleu et on le fait sécher.

Pour savonner le linge de couleur on peut se servir de l'eau à la soude dans laquelle a trempé le linge blanc; on y ajoute un peu de savon; mais il faut se hâter de le rincer, car la soude altère les couleurs.

On remplace maintenant la planche à laver par des calandres, (moulins à rouleaux) qui ménagent le temps et les doigts.

Mais, je le répète, il est très économique de se servir d'un appareil à la vapeur. La manière d'opérer est la suivante : On emploie $1\frac{1}{2}$ once de cristaux de soude et une pinte d'eau par 2 livres de linge. On fait dissoudre sur le feu les cristaux dans une petite portion de l'eau à employer, de manière à faire une solution très forte ; le reste de l'eau mesurée est placé dans une cuve dans laquelle on mouillera tout le linge à lessiver. On y verse la solution jusqu'à ce que ce mélange arrive à peser, pour mouiller le linge fin 1 degré ou 1 degré et demi au pèse lessive, selon la saleté du linge ; pour celui qui est plus gros et plus sale, l'eau doit marquer deux degrés et demi, et 3 degrés pour les torchons. On mesure son eau, il en faut une pinte pour $1\frac{1}{2}$ once de soude et par 2 livres de linge. Si l'appareil qu'on emploie peut contenir 20 livres de linge, on mesure $2\frac{1}{2}$ gallons d'eau ; on en fait chauffer environ un gallon dans laquelle on met fondre une livre de cristaux, on verse les 2 autres gallons dans le baquet dans lequel on doit tremper le linge dans la dissolution. On y ajoute les deux tiers de la dissolution de cristaux, on trempe dans cette eau le linge le plus fin, puis pour celui qui est plus sale, on ajoute le reste de la dissolution. Toutes les pièces trempées doivent être tordues.

Avant de tremper le linge dans l'eau de soude, il faut frotter à l'eau tiède celui qui est taché de grosses saletés. Lorsque toute l'eau est absorbée par le linge on le range dans l'appareil, les morceaux les plus sales au fond, puis on chauffe l'appareil jusqu'à ce que la vapeur se manifeste tout autour du couvercle que l'on a placé sur le linge.

Au lieu de cristaux de soude on peut employer la cendre pour faire la lessive à la vapeur ; pour cela, après l'avoir tamisée, on la fait macérer pendant 48 heures dans l'eau froide, en ayant soin de la remuer de temps à autre, puis on la laisse se déposer et on décante. C'est avec cette eau que l'on mouille le linge avant de le mettre dans le cuvier.

Quand on les sort du cuvier on met les pièces dans un baquet d'eau froide ou chaude et on les frotte sans savon, excepté pour celles qui sont tachées.

S'il y avait sur le linge quelques taches jaunâtre dues au chauffage il faut les exposer à l'air ou mieux au soleil en les arrosant d'un peu d'eau de savon.

Après ce premier lavage, on lave à grande eau, on bat les pièces les plus fortes, on tord avec une tordeuse à cylindres et on étend.

Les *taches de fruits* s'enlève au moyen du soufre. On mouille la tache, on étend l'étoffe tachée, on fait brûler le soufre de plusieurs allumettes au-dessous de la surface mouillée. On peut remplacer les allumettes par un peu de soufre placé dans un vase ou par une mèche soufrée. S'il reste une tache jaunâtre qui résiste après cette opération répétée, usez de savon, ensuite d'eau de javelle.

Les *taches d'encre et de rouille* s'enlèvent à l'aide du sel d'oseille ou oxalate de potasse. On mouille la tache avec de l'eau ; on place dessus une légère couche de sel d'oseille pulvérisé, puis on met dans une cuiller quelques charbons ardents. On promène le dessous de la cuiller qui est très chaude, sur le sel d'oseille, et on mouille de nouveau. On atteint le même résultat en tenant la partie tachée étendue au-dessus de la vapeur. On lave ensuite la partie touchée par le sel et on rince.

Il ne faut pas opérer au sel d'oseille sur des objets de couleur verte.

On conserve le sel d'oseille dans une petite fiole de verre d'où on le tire en y plongeant le doigt mouillé et on l'étend ensuite sur la tache.

Les *taches de graisse* ou *de résine* s'enlèvent au moyen de l'éther, de la térébenthine, du citron ou de la benzine, ou de l'argile délayée dans de l'eau.

On enlève les taches de peinture de la même manière.

Mise au bleu.—Le bleu ou indigo est bien enveloppé dans un linge que l'on met dans une cuve d'eau, on presse cette pochette pour en faire sortir le bleu dissous, et quand l'eau est colorée on y plonge le linge que l'on tord et qu'on étend aussitôt après.

Le linge de corps doit être retourné à l'envers quand on le lave.

Il ne faut pas faire sécher le linge la première fois qu'on l'étend ; on l'enlève à moitié sec, on le plie, puis on le met sur une table, on le laisse ainsi une dizaine d'heures, puis sans le déplier complètement on l'étend pour achever de le faire sécher et l'on met de côté celui qui doit être raccommodé. Le linge à repasser ne doit pas être complètement sec ; il faut même l'humecter au besoin.

Chaque espèce de linge doit être classée avant le repassage, afin de repasser toutes les pièces d'une même espèce les unes à la suite des autres.

Empesage à l'amidon.—On peut empeser les chemises d'hommes et les jupons avec l'amidon cru ; l'empois, qui est de l'amidon cuit, les rend plus fermes ; pour les mousselines il faut qu'il soit cuit. L'amidon doit être le plus blanc du commerce.

Empesage à l'amidon et au borax.—L'addition du borax à l'amidon donne au linge une fermeté et un brillant supérieurs.

Pour faire de l'empois au borax, on délaie l'amidon dans de l'eau avec soin, on y ajoute environ le huitième de son poids de sel de borax que l'on pulvérise et que l'on fait fondre dans un peu d'eau, on l'ajoute à l'amidon et on fait cuire le tout ensemble en le remuant. Une toute petite quantité de cire blanche ou de suif fondu avec la préparation facilite beaucoup le repassage en faisant couler le fer. L'addition de gomme arabique favorise le poli du linge. Pour faciliter le repassage on place le linge empesé sur une nappe ou un drap dans lequel on le roule.

La préparation au borax peut se conserver 8 ou 10 jours.

Repassage.—Le linge à repasser doit rester soigneusement enveloppé jusqu'au moment où on le mouille. On l'asperge avec la main ou un petit goupillon avant de le repasser. Chaque objet mis à l'envers pour être lavé doit alors être retourné à l'endroit pour être repassé.

La repasseuse doit choisir, pour repasser le linge uni, le moment où le feu est le plus ardent et où le fer est le plus chaud ; lorsque le feu a perdu de son ardeur, elle repasse les petits objets.

On doit soumettre au repassage, à la suite les unes des autres, les mêmes sortes de linge. Ce n'est pas en faisant couler le fer très vite sur le linge qu'on fait le plus de besogne, c'est en le conduisant de façon à ne pas être obligé de repasser plusieurs fois à la même place.

Pliage.—Il faut adopter un mode de pliage pour chaque pièce de linge à repasser, et le plier toujours à l'*endroit* et de la même façon, ni trop grand, ni trop petit.

Entretien du linge et des vêtements.

Il faut s'empresser de faire disparaître les taches du linge.

On peut faire disparaître le roussi du linge en opérant avec un composé d'un demi litre de vinaigre bouilli, jusqu'à consistance, avec 2 onces de terre à foulon, ½ once de savon dur et le jus de 2 oignons. On mouille les parties roussies et on laisse sécher, puis on lave à l'eau froide une ou plusieurs fois.

Les taches d'encre doivent être lavées avec de l'eau vinaigrée ou saupoudrée de sel d'oseille. On met le linge au-dessus d'un récipient d'eau bouillante ; la vapeur fait disparaître le sel d'oseille et la tache ; rincez à l'eau froide.

Les taches de vin et de fruits s'enlèvent en tenant le linge au-dessus des vapeurs de soufre, que l'on obtient en brûlant quelques allumettes soufrées. On savonne ensuite. La peinture sur le linge s'enlève par l'usage de l'essence de la térébenthine ou de la benzine.

Les taches de goudron s'enlèvent en les enduisant de beurre qu'on lave ensuite avec de la savonnée. On se sert aussi de térébenthine ou de benzine.

Le linge de couleur se déteint dans de l'eau de soude. Il faut donc le rincer aussitôt après l'avoir savonné dans une telle eau.

Certaines couleurs s'altèrent au simple savonnage. On remédie à cet inconvénient en mêlant de l'alun à l'eau.

Les laines, surtout blanches ou très claires, rétrécissent au lavage On les lave dans de l'eau où l'on a mis tremper, pendant un jour, du bois de panama. On peut employer l'oléine et l'ammoniaque mélangés, dans les

proportions de deux ou trois cueillerées par sceau d'eau, un peu tiède. Il ne faut laver qu'une pièce à la fois.

L'eau de rinçage sera plus chaude que l'eau de lavage, et contiendra quelques gouttes d'alcali. Afin d'éviter la production de raies, il faut laisser sécher les objets dans un endroit obscur, les couvrir d'un linge et ne permettre qu'une lente évaporation. Les vêtements, surtout s'ils sont humides, doivent être accrochés et non déposés sur un meuble.

Si le bas de la jupe est chargé de boue on laisse sécher et on frotte. Quand la tache de boue persiste on se sert d'un jaune d'œuf pour l'enlever. Le balai pour enlever la poussière use moins les étoffes que la brosse.

Les taches graisseuses s'enlèvent plus facilement quand elles sont fraîchement faites ; en serrant les vêtements graisseux, les mites y font bombance. Sur les étoffes noires les taches de graisse s'enlèvent avec un morceau de flanelle imbibée d'ammoniaque ; pour les étoffes de couleur, il est préférable de se servir de naphte ou de benzine. Sur les tissus de soie elles s'enlèvent avec de l'éther.

On peut presque toujours faire disparaître les taches graisseuses en humectant l'étoffe d'eau froide, et en frottant ensuite les taches avec une brosse douce trempée dans l'eau de savon ; on rince aussitôt après, à plusieurs reprises.

Les taches de bougie s'enlèvent en les couvrant d'un papier buvard sur lequel on promène un fer chaud.

Les taches de sucre, de pâtisserie, de sirop, de liqueurs se traitent à l'eau chaude.

Les taches d'acide, citron, orange, etc, sur des étoffes foncées sont traitées à l'ammoniaque ; on lave ensuite avec

un peu de vinaigre si l'étoffe est attaquée par l'ammoniaque.

Le velours noir froissé, mouillé, se remet à neuf en passant un morceau de lard fais sur l'endroit abîmé ; puis, on fait sur l'envers de l'étoffe fortement tendue glisser un fer très chaud après avoir lavé l'étoffe avec de la bière.

Le col et les poignets s'encrassent promptement. On nettoie comme suit : imbibez-les d'un composé de parties égales d'eau et d'ammoniaque à l'aide d'une éponge, grattez avec un coupe-papier ou une lame de bois ; après quoi imbibez de nouveau avec l'éponge et laissez sécher. Les cols et poignets en caoutchouc ou en celluloïde se lavent à l'aide d'une éponge et de l'eau de savon.

Les dentelles, les rubans de soie noire doivent être humectés avec une décoction de thé, un peu d'ammoniaque et repassés à l'envers.

Les gants de peau se nettoient sur la main avec un morceau de flanelle imbibée de naphte. On peut employer le lait frais et le savon blanc.

Les plumes peuvent se refriser de la manière suivante : faites chauffer une paire de ciseaux, puis passez les barbes de la plume sur les lames chauffés, en imprimant à celles-ci le même mouvement que l'on donne au fer à friser ; maintenez ensuite la plume au-dessus du fer ; la chaleur la gonfle et la rend plus touffue.

Ou déchiffonne les vêtements en les suspendant plusieurs jours dans un endroit humide.

Le naphte et la benzine doivent être employés avec précaution parce que ces essences sont très inflammables.

On prolonge la durée des semelles de chaussures en les enduisant d'une couche de collodion. Pour les travail-

leurs les matières huileuses conservent les empeignes en les rendant souples et en les préservant de l'humidité.

Les chaussures de cuir ordinaire s'entretiennent avec du cirage et les chaussures en cuir verni avec du lait frais.

Toilette.

Il faut être habillé selon son état, mais on ne doit suivre les modes que de loin, et ne pas adopter du tout celles qui sont ridicules, malsaines ou risquées. Pour une femme la plus belle mode, toujours nouvelle et toujours agréable, c'est la propreté dans toute sa personne, et elle ne devrait jamais sortir de sa chambre sans être bien peignée surtout ; le soin de sa personne est le secret de plaire à tous et surtout à son mari.

Il y aurait beaucoup à dire sur ce chapitre de la toilette, qui cause tant de désordre dans la santé et dans l'économie. J'en ai parlé au chapitre de l'hygiène. Mais au point de vue économique et du bon goût, je résume tout dans le mot " simplicité." Quand vous voyez une femme affublée de clinquants, vous pouvez, à coup sûr, dire qu'elle a besoin de briller par sa toilette, parce qu'elle ne peut briller autrement.

Une femme qui comprendra convenablement sa mission dans la famille et la société, choisira pour ses toilettes des étoffes de tons neutres, n'appelant pas l'attention et peu susceptibles de se démoder ; telles sont les étoffes de tons gris, noir, loutre, bleu marin ; le blanc est bien porté par les enfants et les jeunes filles.

Les modèles devront être peu compliqués. Les étoffes unies ou à rayures seront toujours de meilleur goût que les étoffes à dessins bigarrés et compliqués.

Une jeune personne choisira une robe d'usage, en mérinos par exemple, de couleur foncée, qui peut se remplacer par partie quand le vêtement commencera à s'user.

Une robe à deux fins, comme seconde robe, suffira ; on la prend de couleur claire, en cachemire ; elle constituera une bonne toilette de cérémonie, et pourra se porter fort bien pendant la belle saison, comme robe de ville.

Une robe de soie noire se met dans toutes les circonstances et existe longtemps.

Un long manteau est un vêtement très économique, on peut user ainsi des robes qui ne seraient plus mettables autrement.

Les chapeaux devront être portés pendant deux saisons sans subir de modification, et ceci est faisable, si la forme est simple et les fournitures de bonne qualité. Le feutre est toujours plus solide que le velours. Les plumes forment, il est vrai, une garniture fort chère, mais elles durent très longtemps, car il suffit de les refriser pour qu'elles constituent toujours une parure élégante. Hors les grandes circonstances rien ne sied à une femme comme un chapeau sans autre ornement qu'une aile de perdrix ou de pigeon, etc. Une fleur naturelle rehausse le ton.

Le linge de bonne qualité est aussi le plus économique.

Les chaussures les plus recommandables sont le veau mat pour l'hiver et le chevreau lustré pour l'été.

Pendant nos hivers nous devons tous porter des claques en caoutchouc doubles ou des pardessus en feutre avec semelle en caoutchouc.

Nous avons peu de chose à dire sur les toilettes des hommes et des garçons. Mais en général je puis dire qu'on doit s'efforcer pour n'importe quelle étoffe d'avoir une bonne coupe ; j'ai vu des gens très distingués porter

de la toile à poche, mais bien taillée. En général le pantalon doit être clair, la redingote ou le *morning coat* sombre, —la cravate noire ou blanche, souliers ou bottes vernis ou toujours bien cirés, linge toujours bien propre,—surtout.

Pour les jeunes gens les cravates et les chemises de couleur font bien.

Comme coiffure le feutre et le chapeau de soie. La casquette ne convient qu'aux jeunes garçons.

Les gants ne sont pas exigés dans ce pays, quoiqu'ils habillent très bien.

Je reproduis ici les considérations philosophiques sur la toilette, que je trouve dans un excellent livre, " La ménagère en ville et à la campagne " par C. S , dédié à Mde la Comtesse d'Oultremont ;

" Pour juger de la valeur morale d'une personne on considère souvent sa mise, et l'expérience a prouvé qu'on se trompe rarement en consultant ce baromètre, dont voici les principales indications avec leurs pronostics :

1° *Mise simple, en accord avec la fortune et la position sociale. Garde-robes modérément fournies :* caractère sérieux, bon jugement.

2° *Mise extravagante ; au-dessus de la condition de fortune ; couleurs voyantes ; colifichets :* petit esprit ; caractère léger et frivole ; goûts romanesques ; désir immodéré et mal placé de plaire et d'attirer les regards.

3° *Mise en dessous de la condition de fortune :* petit esprit ou avarice (lorsque cette simplicité dans la mise n'a point pour mobile la charité chrétienne qui se prive en faveur des malheureux.)

4° *Vêtements bien ajustés, propres, bien raccommodés :* ordre et propreté.

5° *Vêtements malpropres et déchirés :* malpropreté, désordre, ou amour *désordonné* de la science ou de l'art.

Conclusion.—Les personnes désireuses de plaire aux gens sérieux et bien pensant, s'empresseront de se conformer aux indications du No. 1 et 4.

Provisions de ménage.

A ceux qui en ont les moyens, je recommande de se procurer d'avance les provisions les plus ordinaires et qui se conservent au moins un mois, pourvu que chacune soit étiquetée et mise dans un magasin dont la maîtresse ait seule la clef, autrement il y aurait profusion et gaspillage.

Les principales choses, à part bien entendu le charbon et le bois sec, sont :

Café.—Si on l'achète en grain et vert, ce qui est très prudent, il faut le laisser vieillir.

Pour que le café soit agréable il doit être bien brûlé, non noir, mais roux, en torréfier peu à la fois. On l'enferme dans un vase bien bouché, et on le moud au besoin. Un peu de chicorée lui donne de la couleur et du corps.

Chocolat.—Le chocolat qu'on ne doit acheter que dans des maisons de confiance, car il y a des contrefaçons, même dangereuses, perd assez promptement sa qualité.

Huile d'olive.—Ici encore il y a des huiles falsifiées. On reconnaît l'huile d'olive en l'agitant et la vidant d'un vase dans un autre : l'huile d'olive ne doit pas produire de mousse comme les autres huiles.

On conserve l'huile d'olive à la cave dans des bouteilles en verre ou en grès verni bien remplies.

Indigo ou bleu.—Qu'il est difficile de trouver bon.

Miel.—Le miel en gâteaux se conserve indéfiniment. Le miel vierge, qui est celui qu'on obtient par simple écoulement des rayons ouverts, se conserve bien en lieu frais.

Moutarde.—Pour en être sûr il faut se procurer de la graine nouvelle de moutarde noire ; mais on en trouve de bonne toute moulue dans le commerce. Elle se délaye généralement dans la sauce avec du vinaigre, à l'estragon, auquel on ajoute un peu de sel, ou avec de bon vin rouge; on peut aussi la délayer dans l'eau.

Bouchez bien les flacons, autrement elle se dessèche.

Pâtes.—On achète des pâtes préparées sous le nom de vermicelle, semoule, macaroni, etc.

Il ne faut en acheter que peu à la fois, car elles perdent leur goût en vieillissant. Les pâtes d'Italie sont les meilleures.

Riz.—Le riz doit être transparent, entier, gros.

Savon.—Il y a différentes sortes de savon. Il faut en faire une provision, car il est plus profitable étant sec et dur. On le coupe d'une grosseur telle qu'on puisse s'en servir, avec un fil de fer fin. On place les morceaux coupés les uns sur les autres, dans un endroit aéré, en laissant entre eux un petit intervalle pour faciliter la circulation de l'air. Ainsi séchés on peut les enfermer dans une armoire bien saine. Toute ménagère doit savoir faire du savon ordinaire avec les restes gras. Voyez " Industries domestiques."

Sucre.—On peut se servir pour la cuisine de la cassonnade jaune, elle sucre mieux. Le sucre blanc en grains est pour la table, le thé. Il doit être brillant.

Le sucre blanc en poudre sert à saupoudrer les pâtes,

les beignets, etc. Mais faites attention qu'il soit pur, car on y ajoute des farines.

Le sucre en pain ou cassé en morceaux carrés doit être brillant et sonore, et casser net.

Le sucre d'érable est très sain et convient aux pralines, à la crème, aux amandes de cocos.

Thé.—Le thé vert est moins pur que le thé noir. Le thé du Japon incolore est excellent. On le conserve dans des vases bien bouchés, et dans un lieu sec, autrement il s'évente. Il faut le préserver des odeurs étrangères.

Vanille.—La vanille entre dans beaucoup de desserts pour les parfumer. On place les gousses dans un flacon au large goulot qu'on remplit ensuite de sucre rapé de manière qu'il en soit saturé. Le sucre ainsi parfumé sert à sucrer les fraises, les crèmes, etc. Le sucre peut se renouveler plusieurs fois sans altérer la vanille.

Vinaigre.—On achète des vaisseaux de bois, car le vinaigre est corrosif et dangereux, mais le meilleur vase est celui de buis ou de cèdre. On peut faire facilement de bon vinaigre en recueillant les morceaux de pommes ou de pulpes de raisin qu'on laisse aigrir, et que l'on met dans une cuve trouée au-dessous de laquelle on place un récipient. On verse sur ces déchets de l'eau sucrée qui tombe dans le récipient, et que l'on fait passer plusieurs fois, jusqu'à ce que le vinaigre soit assez fort. Mettez ce vinaigre dans un baril avec robinet en bois. La bière, le vin, le cidre mal bouchés font d'excellent vinaigre. On peut pour les renforcer les faire passer sur les déchets mentionnés plus haut. (Voir "*Industries domestiques.*")

On le parfume avec des plantes aromatiques : roses, fleurs de capucines, thym, poivre, clous de girofle, etc. L'ébullition donne de la force au vinaigre en ce qu'il évapore l'eau. Il en est de même de la congélation.

Farine.—Une bonne ménagère a toujours en réserve de la farine préparée ou non de froment, d'avoine, de blé d'Inde et de sarrasin.

Lard.—Le lard entre dans une si grande quantité de mets qu'il est essentiel d'en avoir une provision. Je ne saurais trop recommander aux ménagères de la campagne d'élever un ou deux cochons, et aux ménagères de la ville d'acheter, l'hiver surtout, un cochon et un agneau de temps à autre, un quartier de bœuf, etc , etc.

Légumes.—Patates, carottes, navets, panais, choux de Siam, céleris.

Herbes aromatiques.—Persil, sarriette, thym, ail, estragon.

Sel gros pour la cuisine, fin pour la table.

Poivre—en grain et le moudre soi-même. Le poivre blanc est le plus fort ; l'autre se met en grain dans quelques sauces.

Clou de girofle.—Parfume les viandes, les sauces, etc.

Anis.—Se met dans plusieurs pâtes et est sain.

Sirop d'érable.—Si doux, diurétique.

Mélasse.—La meilleure est la Barbade, délicieuse pour manger avec du pain, la *soupâne* (porrage). On en fait de la *tire*, des compotes de pomme, de citrouille.

Saindoux.—Il entre dans une quantité considérable d'aliments. Le meilleur est celui qu'on fait soi-même en faisant fondre de la panne de porc.

Beurre.—C'est une grande commodité d'avoir une tinette de beurre de première qualité et une autre de beurre moins bon pour les fritures, les sauces, etc. Adoptez un cultivateur qui vous fournira l'article.

Conservation des aliments.

Le lait.—Il faut le mettre dans des terrines de grès, de faïence ou de fer blanc, l'exposer à une température toujours égale et inférieure à 25 degrés Réaumur ; on le conserve longtemps en y ajoutant 1 gr. de bicarbonate de soude par pinte de lait, ou bien 30 gr. de chaux par pinte ; l'ébullition arrête la fermentation et prolonge la conservation.

Un moyen simple de reconnaître la richesse du lait est d'avoir un verre d'une demi-pinte gradué en 100 parties, ou sur lequel on colle à l'extérieur une bande de papier tracé de 100 parties égales.

La crème qui monte doit occuper de 15 à 20 degrés, autrement on y aura ajouté de l'eau.

Les viandes.—Quand on peut se procurer de la glace c'est une économie.

Le soufrage, faute de glace, est une manière de conserver les viandes l'été :—dans une caisse hermétiquement fermée on fait brûler une mèche soufrée et l'on y pend les viandes. Les viandes plongées durant 24 heures, dans une saumure contenant environ $\frac{1}{4}$ livre de borax par gallon d'eau, se conservent très bien. De même en les plongeant dans une dissolution d'acide salicylique contenant trois millièmes de cet acide, soit une once environ pour deux gallons d'eau.

Pour conserver les volailles, le gibier, rien n'est préférable à ce que les cuisiniers appellent un tour de casserole.

La marinade conserve les viandes et bonifie les lièvres, les lapins, le bœuf à la mode, le gigot à braiser, etc.

On conserve aussi les viandes en supprimant l'un des

trois agents nécessaires au développement des germes atmosphériques : l'air, l'humidité, la chaleur.

Pour soustraire les aliments à l'action de l'air, on les place dans des boîtes de fer-blanc, dont on soude le couvercle, puis on y pratique une ouverture et on les place dans un liquide dont on élève la température à 100 ou 110 degrés.

L'eau contenue dans l'aliment s'évapore et l'air s'échappe. Au bout de 4 heures les boîtes sont retirées et fermées rapidement. Puis on les remet dans le liquide bouillant où elles séjournent encore pendant une heure ; après quoi on les laisse refroidir. Au bout de quelque temps, le couvercle, par l'effet du vide intérieur, s'affaisse sous l'action de la pression atmosphérique.

Si l'opération a été mal faite, la putréfaction se déclare bientôt, et les gaz qui se forment à l'intérieur soulèvent le couvercle de la boîte.

Il en résulte que les boîtes de conserves dont le couvercle est bombé contiennent certainement des aliments corrompus.

Ce procédé permet de conserver des viandes, des légumes et des fruits pendant des années.

Une boîte de conserves ouverte doit être vidée, car les aliments deviennent nuisibles et causent une sorte d'empoisonnement.

Les mêmes accidents se produisent par le contact de l'aliment avec le plomb de la soudure.

La *dessication* est aussi un moyen de conservation, qui peut s'obtenir dans les pays où le soleil est chaud et l'air sec. C'est ainsi que les sauvages préparent le pémican.

L'extrait de viande et la poudre de viande sont encore une autre manière de la conserver. Voir " Industries domestiques."

Saler et *fumer* sont certainement les meilleurs procédés de conserver certaines viandes et le poisson, quoiqu'il rende la viande coriace et moins digestive.

Manière de préparer la viande pour la saler.—Si le temps est froid et sec, il vaut mieux attendre quelques jours pour saler la viande qui est alors plus tendre.

La manière de découper le porc pour le saler est de le fendre dans toute sa longueur après avoir enlevé les pannes intérieures qu'on fait fondre pour faire du saindoux et dont le résidu refroidi se mange en *cretons*. On sépare les quartiers de derrière de ceux de devant ; la fressure ne se garde pas et il faut la manger au plutôt, ainsi que les rognons et les filets. On ôte les pattes que l'on met en ragoût, l'épaule que l'on peut faire fumer, comme jambonneau ou en lard froid, et l'on découpe par morceaux ou briques. Sur le quartier de derrière on lève les jambons, en les découpant de bonne forme circulaire au-dessus ; la peau doit dépasser la chair plutôt que de ne pas la garnir jusqu'au bord. Il est important de ne pas attaquer la *mollette*, c'est-à-dire l'os de la cuisse qui s'emboîte dans celui de la hanche, cela nuirait à la conservation du jambon. On découpe le reste de la même manière que le quartier de devant.

Au lieu de fendre la colonne vertébrale par le milieu on peut la laisser intacte et couper des deux côtés, en conservant la largeur d'une main à cette bande que l'on mange en ragoût : c'est l'échinée.

Salaison.—Généralement on se sert d'un saloir en chêne ou en frêne que l'on nettoie bien, surtout s'il y a déjà eu des viandes *tournées*. On passe le saloir à l'eau bouillante, même avec du jus de framboises. On peut se servir d'une tinette en pin, de *jarres* en grès, etc.

Il vaut mieux manier le lard avec une fourchette qu'avec les mains si l'on doit le remettre au saloir, car cette manipulation l'engage à se gâter.

Chaque morceau destiné au saloir est roulé ou frotté avec de gros sel et rangé l'un sur l'autre dans le saloir au fond duquel on a préalablement mis une couche de sel, la couenne près des parois ; à chaque couche on saupoudre de sel. Après quelques jours on visite le saloir et on le secoue pour tasser la viande et faire pénétrer le sel dans les interstices. S'il se fait un vide, on le remplit avec de la saumure que l'on obtient en faisant dissoudre du sel dans de l'eau en quantité suffisante pour qu'il n'y fonde plus après 5 à 6 heures. On peut se servir du sel qui ne fond pas, et qui reste au fond du saloir, en jetant dessus de l'eau froide qu'on n'y laisse pas séjourner, et on le met sécher au four ou au soleil. L'eau qui a servi à laver le sel peut saler la nourriture des animaux.

Un peu de salpêtre dans le sel contribue à la conservation du lard et le rend rosé. Le sel peut être aromatisé avec du poivre en poudre ou en grain. On peut ajouter au sel du laurier, du thym et quelques baies de genièvre, de la sauge, de l'ail, etc.

On a soin de placer sur le dessus du saloir les parties qui se conservent le moins : celles qui avoisinent la saignée, le cou, la tête. On termine par une épaisse couche de sel.

Manière de fumer la viande.—Presque toutes les parties du cochon peuvent être fumées. Lorsqu'elles sont coupées on les suspend en un lieu sec et aéré ; il s'en écoule une certaine quantité de liquide, et deux fois par jour on les essuie parfaitement avec un linge sec ; après quelques jours, 5 ou 6, si la température est fraîche elles deviennent

tendres. On les pare en enlevant l'os de la hanche qui se trouve à la surface, et ce qui nuirait à la forme ; puis on frotte fortement toutes les parties, d'abord avec un citron coupé en deux, ensuite avec un mélange de poivre, d'épices en poudre et de sel pilé et mêlé de salpêtre, dans la proportion de 2 onces pour la salaison d'un jambon ordinaire.

On choisit un vaisseau en terre ou en bois, on en garnit le fond de sel ainsi préparé et on y ajoute des feuilles de laurier, de thym, du poivre en grain, du clou de girofle. Le tout bien haché. Le pourtour du vase doit aussi être garni de sel. On y couche le jambon, la couenne en dessous ; on le couvre du même sel ; on peut y mettre plusieurs jambons, l'un par dessus l'autre, couenne à couenne, et l'on couvre d'une couche de ce sel, puis on presse avec une planche. On laisse pendant dix ou quinze jours ce vase et son contenu dans un lieu frais, à l'abri des mouches. On retire les jambons que l'on suspend en lieu sec et aéré. La saumure qui reste au fond du vase peut servir à remplir les saloirs qui contiennent le lard.

Lorsque les jambons sont bien secs on les fume. Cette opération se fait en les suspendant dans une cheminée où l'on brûle du bois, mais assez haut pour que la fumée ait le temps de se refroidir, et de manière à ce qu'ils ne touchent pas aux parois de la cheminée. On fait brûler dans le foyer des branchages verts, des herbages, des arbrisseaux odoriférants, comme de la sauge, du laurier, de la sciure de bois, etc., que l'on empêche de s'enflammer en étouffant le feu.

Les jambons restent ainsi exposés jusqu'à ce qu'ils soient bien fumés. Mais on peut les faire fumer pendant quelques heures seulement, les assaisonner de nouveau

et leur faire subir cette opération trois fois. On peut, au lieu de les mettre ainsi dans une cheminée, faire une cabane droite et longue au haut de laquelle on les suspend et au bas de laquelle est un foyer.

Après cette fumigation on les suspend dans un endroit aéré, après les avoir renfermés dans un sac de canevas ou de toile qu'on peut même enduire d'une couche de chaux ou de peinture inoffensive. Les épaules des porcs se préparent de la même manière sous le nom de jambonneaux ; les côtés subissent aussi la même opération.

La poitrine du porc peut être fumée comme le jambon. Sept ou huit jours de séjour dans le sel suffisent.

Pour le bœuf voyez " Industries domestiques."

Graisse fondue ou saindoux.—Outre les pannes et le lard, il y a dans le cochon une membrane qui enveloppe les intestins, la *coiffe*. On en emploie une partie pour envelopper les saucisses ; le reste est ajouté à la graisse qu'on fait fondre, et aux parties qu'on a détachées des morceaux de lard : on coupe ces diverses parties par petits morceaux qu'on met dans le chaudron. On verse au fond environ une pinte d'eau. On fait chauffer à petit feu d'abord et on remue ; puis quand la graisse commence à fondre on anime le feu. Quand il ne s'échappe plus de vapeur et que les parties de la graisse qui ne peuvent pas fondre sont cuites, on coule la graisse, à travers une passoire à trous très fins, dans des vases en grès que l'on remplit bien, parce que la graisse en se refroidissant diminue de volume. On les place dans un lieu à l'abri de toute atteinte et, deux jours après, on les couvre et on les place en lieu sec et frais. La graisse se conserve ainsi pendant deux ans. Les rillons, c'est-à-dire ce qui reste dans la passoire, acquiert, en se refroidis-

sant, un goût délicieux, et on les mange sous le nom de cretons ou *rillettes*. On peut ajouter aux rillettes du foie que l'on fait cuire (sans le hacher) dans la graisse pendant qu'elle fond, ou bien dans de l'eau fortement assaisonnée de sel, de poivre, épices, thym. On le retire avant parfaite cuisson ; on enlève les parties qu'on ne pourrait pas bien hacher et on hache très mince ; puis on pile si c'est possible. On hache et on pile ensuite les rillons quand ils sont froids. On mêle le tout, et l'on sale. On remet sur un feu doux et l'on fait cuire pendant une demi-heure, en remuant légèrement, sans laisser bouillir ; puis on laisse refroidir en remuant de temps en temps. On peut y ajouter poivre et épices, et l'on met dans des pots secs où ils se conservent quelques mois.

Confits d'oie, etc.—Pour préparer des confits d'oies on se sert d'oies jeunes et grasses, saignées ; on les plume et vide encore chaudes. Au bout de deux ou trois jours on découpe l'oie en enlevant les quatre membres, pattes et ailes ; on enlève toute la graisse du reste du corps et on la met à part. On assaisonne fortement les quatre membres séparément en les imprégnant fortement de sel pilé, poivre, thym haché, feuilles de laurier et de diverses épices. On les presse vigoureusement les unes contre les autres dans un vase, et on les charge d'un poids sur le couvercle. On les laisse ainsi pendant vingt ou trente heures ; après quoi on ajoute pour chaque oie une livre à une livre et demie de lard non salé, dont on enlève la couenne, et la graisse qu'on avait mise à part ; on hache le tout bien menu, et on met fondre dans un chaudron ; on ajoute un peu d'eau ; on remue avec une spatule pour faciliter la fonte. Lorsque la graisse commence à fondre, on passe les membres des volailles dans de l'eau pour

enlever les ingrédients qu'on avait mis pour les parfumer; on les laisse égoutter un instant et on les met cuire dans la graisse qui fond sur un feu doux. On remue de temps en temps On laisse cuire jusqu'à ce que les membres puissent être traversés par une fourchette. On les fait complètement refroidir avant de les mettre dans des pots de grès où on les recouvre de graisse passée au tamis et presque froide, et on les met à la cave.

Les résidus de la graisse peuvent servir comme rillettes. Il faut avoir soin que les membres d'oie qui restent dans un pot entamé soient toujours couverts de graisse. Les membres d'oie ainsi conservés se mangent roussis dans une poêle avec leur graisse, ou réchauffés dans une sauce piquante. On peut aussi les manger froid en les débarrassant de leur graisse, ou les mettre chauffer et rôtir dans un plat, ou cuire dans une soupe aux choux. Cette graisse d'oie est délicieuse pour assaisonner toute espèce de mets.

On peut ajouter aux membres d'oies, en les préparant de la même manière, des membres de dindons et des morceaux choisis de poitrine de cochon.

Lait condensé.—Pour obtenir le lait condensé on fait évaporer la plus grande partie de l'eau contenu dans le lait, on ajoute du sucre, puis on met cette crème dans des boîtes en ferblanc, qui après avoir séjourné dix minutes dans un liquide bouillant, sont fermées et soudées. Ce lait est fort bon, mais ne vaut pas le lait frais de bonne qualité.

Harengs aux oignons.—Dans un petit tonneau ou une tinette mettez un rang d'oignons hachés dans lesquels vous aurez mis du poivre en grain, et étendez dessus du hareng dessalé que vous couvrez d'une nouvelle couche

d'oignons et ainsi de suite ; couvrez. Au bout de quelque temps ce mélange sera excellent à manger.

Choucroute.—Ce sont des choux hachés et légèrement acidulés par un commencement de fermentation.

Les feuilles parfaitement blanches des choux à grosses pommes et non frisés, conviennent à cette fin. On coupe la pomme blanche du chou en deux et on la divise en lanières très étroites. On prend un petit baril cylindrique, on y dépose une petite couche de sel, puis une couche de choux en les parsemant de poivre en grain, des baies de genièvre, et quelques feuilles de laurier ; on foule sans frapper et sans écraser les choux de manière à réduire leur épaisseur de moitié. On ajoute une nouvelle couche de sel, plus faible que la première, puis des choux assaisonnés, comme dit est, on foule et ainsi de suite, jusqu'à ce que le baril soit aux trois quarts rempli. On met à la cave, puis on recouvre d'une toile taillée en rond, on met le couvercle qui entre dans le baril, on y ajoute un poids, ou on le presse au moyen d'un levier fixé au baril.

La fermentation s'établit peu de temps après ; l'eau surnage, et le couvercle s'affaise, on ôte une partie de cette eau sans cependant laisser le couvercle à sec. Après un mois on peut en manger ; mais elle n'est vraiment bonne qu'après deux mois. Il ne faut pas s'effrayer de l'odeur de fermentation qui s'en échappe et qui disparaît par le lavage du chou avant de le faire cuire.

Lorsqu'on veut en tirer on retire l'eau et le couvercle ; on rince la toile et le couvercle que l'on remet submergés d'une couche d'eau fraîche, puis on remet le poids ou le levier.

Conserves de tomates.—Faites une provision de tomates

lorsqu'elles sont à bon marché, essuyez-les, enlevez les queues et coupez-les en plusieurs morceaux. Mettez-les dans un chaudron, sur le feu. Remuez d'abord pour éviter qu'elles ne brûlent avant d'être écrasées et liquides ; laissez sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient assez cuites pour qu'on puisse les écraser facilement ; alors pour en séparer la peau et les pépins, on passe le jus et la pulpe dans un tamis de crin en pressant avec le pilon à purée. On en remplit des demi-bouteilles ou des bouteilles en ayant soin de bien remuer pour que la pulpe soit également distribuée. On fait cuire au bain-marie pendant 25 minutes pour les demi-bouteilles et 30 pour les bouteilles entières.

Marmelade de tomates vertes.—Prenez ¼ de minot de tomates vertes que vous coupez en quatre, vous ajoutez 2 gros oignons tranchés ; saupoudrez de deux grosses poignées de sel et laissez passer la nuit dans un vase de grès. Otez la saumure et ajoutez du vinaigre à égalité du mélange dans lequel vous mettez une cuillerée à thé de poivre, clou, piment, moutarde et un peu de poivre rouge, et une livre de sucre. Faites bouillir le tout pendant un quart d'heure. Mettez en bocaux bien clos.

Catsup.—Prenez un gallon de tomates bien mûres, ôtez la pelure ; mettez au feu avec une chopine de vinaigre, faites chauffer jusqu'au point de bouillir ; passez au tamis ; remettez au feu avec des épices, savoir, pour 1 gallon, 4 cuillérées de sel, 4 de poivre, 3 de moutarde, 3 de clou de girofle, 1 de clou mêlé de canelle. Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit épais. Ajoutez du piment.

Haricots verts.—On les jette dans de l'eau acidulée avec une petite quantité de vinaigre, on les fait bouillir à moitié dans l'eau, on les place sur des claies ou des tamis

pour qu'ils s'égouttent et se refroidissent. Ils se conservent en un lieu sec. Avant de les faire cuire on les fait tremper dans l'eau pendant une couple d'heures.

Ou bien on place dans une terrine, des haricots tendres et bien verts, on jette dessus de l'eau bouillante très salée, et on couvre la terrine, on aromatise ensuite du vinaigre comme s'il s'agissait de confire des cornichons, et on y met les haricots ; on peut y joindre de petits oignons.

Herbes salées.—On épluche et lave le persil, le cerfeuil, les cives et autres herbes ; on met dans une tinette un rang de sel et d'herbes, jusqu'à ce que le vaisseau soit plein. On sale de même les fèves vertes.

Cornichons.—Choisissez les verts et petits ; ôtez-leur le poil en les agitant dans l'eau froide où vous les laisserez tremper quelques heures ; faites bouillir de bon vinaigre, dans lequel vous jetez vos cornichons tirés de l'eau ; ajoutez des épices. De très petits oignons pelés avec soin, et auxquels on fait faire quelques légers bouillons dans un vinaigre bien aromatisé, sont aussi bons que tout ce qu'on peut imaginer pour tenir lieu de cornichons.

Les Capucines se préparent de la même manière.

Œufs.—On conserve bien les œufs dans le sel, dans le son, ou en les enduisant d'une couche de graisse. Procédé sûr, indiqué dans le livre des sœurs de la Providence : 8 livres de chaux en pierre qu'on fait éteindre au moment de s'en servir, 2 livres de salpêtre, 2 livres de sel de table, 22 gallons d'eau. Faites cette saumure trois jours d'avance, ayant soin de remuer chaque jour.

Mettez-la ensuite sur les œufs, recueillez le dépôt qui se trouve au fond du vaisseau dans lequel vous aurez préparé la saumure, et mettez sur une toile ; couvrez-en les œufs.

Conserves des légumes au vinaigre.

Capucines.—Les grains et les boutons de capucines que l'on récolte tous les jours se mettent dans un bocal de bon vinaigre blanc, auquel on ajoute du clou de girofle, du poivre en grain, du sel et un peu d'ail.

Choux.—On choisit un beau chou bien blanc, bien tendre et bien frais ; on défait les feuilles, on enlève le cœur et les plus grosses côtes, puis on jette dessus de l'eau bouillante dans laquelle on les laisse infuser pendant quelques instants. On fait bouillir du vinaigre avec du sel et du poivre, quelques petits oignons, du clou de girofle, une gousse d'ail. Lorsque le vinaigre est en ébullition on y jette les feuilles de choux.

Maïs ou blé-d'Inde (Epis de).—Cueillez les épis de maïs formés vers la base de la plante et dont le grain est à maturité ; on les débarrasse de leur enveloppe et de leur barbe ; on ajoute une certaine quantité de petits oignons et de l'ail. On met du vinaigre dans un chaudron étamé, mieux dans un pot de terre ; on met ce chaudron sur un feu clair et ardent. Quand le vinaigre bout, on le sale, et on y met les mêmes ingrédients que pour les cornichons, puis on y jette les épis de maïs, on laisse faire quelques bouillons, et on verse le tout dans une terrine vernissée pour laisser refroidir. On place ensuite le maïs dans des bocaux, en y ajoutant de l'estragon, des feuilles de rose, etc.

Les *betteraves* rouges se conservent dans le vinaigre après les avoir fait bouillir dans l'eau légèrement salée.

Conservation des fruits par la dessication.

Certains fruits se conservent par la dessication.

Cerises.—Faites sécher les plus grosses au four. Il suffit de les exposer deux fois à la chaleur du four ; encore, la seconde fois, le four doit-il être très peu chaud. On peut même se contenter cette fois de les mettre au soleil. On les place ensuite dans un endroit sec. Elles se mangent en compotes avec un peu de sucre.

Poires.—On fait sécher au four des poires entières et non pelées si elles sont petites, jusqu'à demi cuisson.

On peut les conserver par le procédé suivant : pelez les poires bien mûres, en leur laissant la queue, et empilez-les autant que possible dans un pot de terre rempli d'eau ; on le couvre d'abord avec les pelures des poires, puis avec son couvercle et on le place devant un bon feu. Lorsque les poires sont bien cuites, ce qui prend du temps, on les retire une à une, et on les place sur des claies à côté l'une de l'autre. On place ces claies dans un four, après que le pain est retiré. Le lendemain on retire les claies du four que l'on chauffe de nouveau pour avoir la même chaleur qu'il avait quand on les a mis la première fois. Puis on aplatit les poires ; on les trempe dans le jus qu'on avait réservé et dont on a fait préalablement un sirop en le soumettant à une ébullition suffisante ; puis on les remet sur les claies et au four le lendemain. Si les poires sont grosses on fait cette opération trois fois. Faire attention qu'elles ne brûlent pas. Lorsqu'elles sont sèches et froides on les range dans des boîtes garnies de papier blanc, et on les place dans un lieu sec.

Un autre procédé consiste à les peler, les mettre avec un peu d'eau dans un plat très creux ; on les recouvre

de leurs pelures; on les met sur des claies et on les traite comme dans le premier procédé ; le jus qui reste dans le plat sert à les tremper.

Pommes sèches.—On peut faire sécher les pommes entières en les pelant et les mettant au four deux heures après que le feu en a été retiré.

On peut aussi les faire sécher au soleil en les tranchant par morceaux et les enfilant dans un fil. Avant leur maturité, il arrive souvent que les pommes tombent avec assez d'abondance ; on en tire un bon parti en les coupant par tranches sans les peler et en les faisant sécher au four sur des claies ou au soleil.

Raisin.—On fait sécher le raisin au four de la même manière que les cerises. On peut aussi le faire sécher au soleil. Il faut choisir le raisin le moins juteux. Notre raisin indigène est excellent ainsi séché.

Les *bluets* séchés au soleil peuvent servir comme le corinthe à mettre dans les puddings..........................

Les *framboises* et autres petits fruits se conservent en les mettant en bocaux que l'on chauffe au bain-marie et que l'on ferme hermétiquement.

Confitures, Gelées.

C'est le moyen le plus certain de conserver les fruits et de les rendre agréables. Presque tous les fruits peuvent faire des confitures. C'est une fausse économie que de ménager le sucre pour cette opération, ainsi que de choisir une mauvaise qualité de sucre. On peut se servir d'une casserole en cuivre bien écurée, ou d'une marmite émaillée.

Groseilles.—On choisit de belles groseilles bien mûres, mais non tournées. On peut mélanger un quart de

blanches avec trois quarts de rouges. On égrène et on pèse. On y ajoute leur poids de sucre blanc en grains On met le tout dans un vase de terre ; on laisse macérer pendant deux heures ; puis on verse la masse dans un bassin ou un petit chaudron non étamé qu'on place sur un feu doux d'abord ; on remue avec une spatule en bois. A mesure que les groseilles fondent, on anime le feu, afin que l'ébullition soit prompte. Après avoir bouilli à gros bouillons elles sont parfaitement cuites : on verse le tout dans un large tamis de crin placé sur un vase de terre, on laisse égoutter quelques instants, et on verse la confiture dans des pots bien secs. Les confitures qui doivent se former en gelée ne doivent pas être mises dans de grands pots, elles s'y congèlent moins bien, et lorsque le pot est entamé, une partie de son contenu tourne en sirop.

Procédé plus économique : On ajoute des framboises aux groseilles, on les met dans la bassine sur un feu doux d'abord, on les remue avec une spatule en bois ; aussitôt qu'elles ont fait quelques bouillons pendant quatre ou cinq minutes, on les retire du feu : on les met égoutter sur un tamis. On ajoute au jus qu'on retire 1 livre de sucre en grains ; aussitôt que le sucre est fondu, on met en pots. Cette confiture gèle très promptement.

La gelée de groseilles blanches se fait de la même manière que les rouges ; seulement on y ajoute, pendant la cuisson, un peu d'écorce de citron.

Abricots.—La marmelade se fait avec des abricots mûrs, qu'on ouvre en deux pour extraire les noyaux ; on les met dans une bassine non étamé sur le feu du fourneau. Lorsqu'ils sont assez cuits pour que la peau puisse se séparer facilement de la pulpe, on les met dans un tamis en cuir et on les passe à l'aide du pilon. On pèse la

pulpe et l'on y ajoute une égale quantité de sucre en grains. On laisse reposer pendant une heure en remuant de temps en temps, puis on place le mélange sur un feu doux d'abord, qu'on anime peu à peu, et on laisse cuire pendant dix minutes au plus après que l'ébullition est commencée. On met dans les pots.

On peut ne pas ôter la peau des abricots. Après avoir ajouté le sucre aux fruits, on les laisse macérer pendant trois heures, puis on les met sur le feu, on remue sans cesser jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu ; on fait bouillir pendant un quart d'heure.

Les abricots peuvent rester entiers en les choisissant peu mûrs et en ne les fendant que juste pour faire sortir le noyau. Il faut 1¼ livre de sucre blanc par livre de fruits. On met le sucre dans un bassin avec une chopine d'eau par 2 livres. On fait cuire le sirop, on y place les abricots, en quantité telle que la surface de la bassine soit couverte, on active le feu, on retourne les fruits ; quand ils sont cuits, ce qu'on reconnaît à leur transparence, on retire la bassine, puis on prend les abricots un par un, avec une fourchette, et on les place dans des pots de verre. On remet le sirop sur le feu pour faire cuire les abricots qui ne sont pas entrés la première fois. Quand ils sont tous cuits on verse ce sirop dans les pots, de manière que les fruits y soient plongés.

Les *courges* se traitent comme les poires.

Les *fraises* se mettent en confitures en y ajoutant une égale quantité de sucre que l'on fait d'abord fondre dans une chopine d'eau par 2 livres ; on fait cuire le sirop, puis on y met les fraises. Après quelques bouillons, on enlève les fraises avec l'écumoire, et on en remplit les pots jusqu'à la moitié ; puis on remet le sirop sur le feu, et lorsqu'il bout on en remplit les pots.

Les *framboises* se mettent dans la bassine sur un feu doux qu'on active peu à peu ; après cinq minutes d'ébullition, on ajoute un poids égal de sucre en grains ; lorsqu'il est fondu, la confiture est faite et peut être mise en pots.

On fait la gelée de framboises comme celles de groseilles ; mais on la laisse cuire cinq minutes de plus.

Les *poires* se pèlent avec soin, se coupent en quartiers. On enlève les pépins ; on ajoute 6 livres de sucre pour 8 lbs de fruit dans une terrine en grès. On laisse macérer pendant six heures en remuant de temps en temps. Quand le sucre est à peu près fondu, on place le mélange dans une bassine sur un feu doux et on le remue fréquemment. Lorsque les poires paraissent parfaitement cuites, on met la confiture en pots. On peut y ajouter un peu de vanille coupée en petits morceaux.

Pommes en gelée.—Coupez les pommes en deux sans les peler ; jetez-les à mesure dans le poêlon, que vous avez rempli d'eau claire acidulée avec du jus de citron ; jetez l'eau dans laquelle elles ont trempé et que vous remplacez par de l'eau claire en assez grande quantité pour qu'elles y baignent complètement. Posez la bassine sur un feu vif. Lorsque les pommes sont cuites sans être en marmelade, versez le tout sur un tamis. Laissez égouter quelques instants ; pesez le jus en le versant dans le poêlon, que vous avez le soin de tarer à l'avance et ajoutez-y 2 livres de beau sucre en grains pour 2 livres de jus. Exprimez-y le jus d'un ou deux citrons en ayant soin d'en ôter les pépins. Mettez la bassine sur un feu ardent, et laissez bouillir pendant un quart d'heure au plus. Retirez du feu puis versez dans les pots.

On parfume la gelée de pommes avec de l'écorce de citron coupée en lanières que l'on met cuire sur un feu

vif dans un peu d'eau. On ajoute cette eau au jus des pommes. On distribue ensuite ces lanières dans les pots.

Coings en gelée.—A peu près comme la gelée de pommes; mais retirez les pépins. Quand les coings sont cuits on ajoute $1\frac{1}{2}$ livre de sucre pour 1 livre de jus ; on remet au feu vif; après trois ou quatre bouillons, on écume et on met en pots.

On peut employer la pulpe à faire de la pâte de coings.

Prunes en confiture.—Autant de sucre que de fruits pas très mûrs. On met le sucre de très belle qualité dans la bassine avec une demi-pinte d'eau par deux livres. On fait cuire, et on ajoute les mirabelles. Après trois ou quatre bouillons on les retire du feu ; on les verse dans un vase de porcelaine ou de verre, et on laisse refroidir jusqu'au lendemain. On ajoute le sirop dans la bassine, puis on le met sur le feu pour le réduire encore. On plonge de nouveau les mirabelles dans le sirop ; elles y font encore trois ou quatre bouillons. On les retire et on procède exactement comme le jour précédent, si elles ne sont pas bien cuites à l'intérieur. On met dans les pots.

Rhubarbe.—On pèle les tiges que l'on plonge dans l'eau bouillante pendant trois minutes ; on les coupe par tronçons et on les jette dans un vase qu'on a placé sur le feu et qui contient du sirop de sucre en ébullition. On agite. La proportion est de 2 de sucre pour 1 de rhubarbe.

Pâtes de fruits.

On peut conserver les fruits pendant plusieurs années en les mettant en pâtes.

Coings.—On fait cuire dans un vase d'eau couvert, sur un feu vif, ou des coings frais, ou bien on prend la pulpe

qui a servi à préparer la gelée. On fait égoutter, et on fait cuire de nouveau en y ajoutant 1 livre de sucre en grains par 2 livres de pulpe, et en les remuant toujours ; on laisse refroidir et on y incorpore du sucre en poudre jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une pâte ferme. On roule cette pâte avec un rouleau en saupoudrant de sucre la table sur laquelle on opère. On la réduit mince ; on saupoudre également la pâte de sucre. On découpe cette pâte, puis on place les morceaux sur des feuilles de papier saupoudrées de sucre. On les met au four à une chaleur très modérée, on les y laisse douze heures ; on les place dans des boîtes en les séparant par des feuilles de papier.

Pommes.—On les pèle, on enlève les pépins et on les jette dans l'eau. On les fait cuire sur un feu vif, dans un vase couvert. Lorsqu'elles sont cuites on les remue vivement pour en former une espèce de marmelade épaisse qu'on met dans les assiettes, en couche mince. On place ces assiettes dans le four très modérément chauffé ; le lendemain, on détache la pâte avec un couteau. Le dessus est sec, mais le dessous est mou ; on place ces galettes sur une claie, en mettant le côté mou en-dessus ; et remettant de nouveau au four.

On rend la pâte plus délicate en ajoutant du sucre et de la canelle.

Fruits en bouteilles.

On fait une conserve de fruits moins sucrée que des confitures. Le fruit y conserve sa forme et sa couleur et nage dans un sirop très clair.

Il est préférable d'employer des demi-bouteilles, parce qu'une fois ouvertes, les fruits ne se conservent pas.

Abricots et cerises.—On raccourcit les queues : on emplit les bouteilles, on ajoute environ 6 onces de sucre en grain et on bouche. On consolide le bouchon avec une ficelle ou un fil de fer. On les place dans de petits sacs de grosse toile ; puis on les range debout dans un chaudron qu'on remplit d'eau froide, sans que l'eau arrive jusqu'au bouchon, et on allume un bon feu. On fait bouillir pendant 20 à 25 minutes les cerises, et $\frac{3}{4}$ d'heure les abricots ; on retire le chaudron du feu, et on laisse refroidir. On enlève les bouteilles, et, lorsque les bouchons sont secs, on les goudronne exactement et on les couche dans la cave.

On peut aussi, quand les fruits sont bien tassés dans les bouteilles, remplir celles-ci avec du sirop cuit ; on bouche et on fait cuire.

En mettant de l'eau-de-vie dans les compotes au moment de les manger, on en fait d'excellents fruits à 'eau-de-vie.

Fraises et framboises.—Même procédé que pour abricots et cerises, mais on ne les laisse bouillir que pendant sept à huit minutes.

Prunes. Même procédé.—On n'ôte pas les noyaux ; on laisse bouillir pendant une demi-heure.

Sirops.

On prépare le sirop de sucre en faisant fondre 4 livres de sucre dans 2 pintes d'eau bien limpide. On délaie un blanc d'œuf dans de l'eau, on l'ajoute au sucre fondu, et on met le mélange sur le feu jusqu'à ébullition. Lorsque le blanc d'œuf est bien cuit on laisse reposer un moment, puis on enlève l'écume avec une écumoire.

Le sirop est cuit au *petit boulé* lorsque, en trempant une écumoire dedans et en soufflant fortement à travers

les trous, on fait naître des globules derrière ces trous ; il est cuit *au grand boulé* lorsque, en opérant de même, on fait que les globules se détachent et s'envolent comme des bulles de savon. Le sirop est *à la nappe* lorsqu'il s'écoule de l'écumoire par nappes qui tombent lentement ; au *cassé* quand il forme des filaments qui se consolident lorsqu'on les jette dans de l'eau froide ; à l'état de *sucre d'orge* lorsqu'il commence à jaunir ; enfin, au *caramel* lorsqu'il a pris une couleur brune ; s'il reste quelques instants après il brûle.

Groseilles (sirop de).—Groseilles rouges égrenées, 8 livres, cerises aigres, 2 livres. Après avoir ôté les noyaux et les queues des cerises on les écrase au pilon. On exprime le mélange à l'aide d'un torchon neuf et mouillé. On dépose à la cave pendant 24 heures le jus obtenu ; il se coagule. On le divise avec une fourchette, puis on le verse dans un couloir de laine blanche ou sur un tamis de crin ; on laisse égoutter sans exercer de pression. On ajoute 2 livres de beau sucre en grain pour 1 livre de jus. On fait fondre sur un feu doux ; au premier bouillon on retire du feu ; on transvase dans une terrine et on laisse refroidir. On met en bouteilles, on bouche.

On peut remplacer 1 livre ou 2 livres de groseilles par une égale quantité de framboises.

Epine-Vinette (Sirop d'.).—On écrase des baies bien mûres ; on les fait fondre sur le feu avec une pinte d'eau pure, 6 livres de fruit. On exprime le jus dans un torchon neuf et mouillé, on passe au tamis, pour 1 livre de jus, on ajoute $1\frac{3}{4}$ livre de sucre en grains fondu sur un feu très doux ; on met ensuite le sirop en bouteilles, quand il est refroidi.

Fraises et framboises (sirop de).—On fait cuire les

fruits pendant quelques instants en les remuant, puis on les met sur un tamis pour en extraire le jus. Le sirop de vinaigre framboisé se fait en infusant pendant 15 jours $\frac{1}{2}$ livre de framboises bien mûres dans une pinte de vinaigre ; on presse ; puis on fait fondre dans le mélange 3 livres de sucre.

Gomme (sirop de).—Gomme arabique, 5 onces ; eau, 1 livre ; sucre, 2 livres.

On lave la gomme, puis on la met dans l'eau dans un vase sur un feu très doux pour la laisser fondre : on passe la solution gommeuse à travers un linge en le tordant ; on ajoute le sucre, qui doit être très beau et en grains ; lorsqu'il est bien fondu on met en bouteilles ; on peut y ajouter 1 once d'eau de fleurs d'oranger.

Oranges (sirop d'). On choisit de belles oranges ; on enlève le zeste et on le réserve pour parfumer le sirop ; on achève de peler les oranges, on en écrase la pulpe. On exprime le jus dans un torchon neuf et mouillé. On emploie 2 livres de sucre pour 1 livre de jus. D'autre part, on étend sur un couloir ou sas ou linge mouillé les zestes d'une ou de deux oranges. Dès que le sirop entre en ébullition, on le verse bouillant sur les zestes, puis, lorsqu'il est presque froid, on le met en bouteilles.

Citron (sirop de) se prépare comme le sirop d'oranges ; mais le suc de citron étant très acide, on peut y ajouter une proportion égale d'eau.

Fleurs d'oranger (sirop de).—Eau de fleurs d'oranger, 1 livre ; 2 livres de beau sucre en grains.

On fait dissoudre le sucre dans l'eau de fleur d'oranger, et on passe au filtre de papier gris.

Fruits à l'eau-de-vie ou à l'alcool.

Plus l'alcool est rectifié, meilleur il est pour y plonger les fruits. Le sirop dont on se sert est composé de 4 livres de sucre par pinte d'eau. Les bocaux doivent être en verre et bien bouchés.

Abricots et pêches.—On pique les fruits jusqu'au noyau avec un poinçon et on les jette dans la bassine dans un sirop composé de 4 livres de sucre et d'une pinte d'eau par cent abricots. On fait chauffer doucement jusqu'à l'ébullition. On verse le tout dans un vase de faïence et on laisse macérer pendant 24 heures. On égoutte le jus et on le met sur le feu pour l'amener à ébullition. Pendant ce temps on place les abricots dans un bocal et on verse le sirop presque bouillant. Trois ou quatre jours après, on ajoute une pinte de trois-six bien blanc; on bouche.

Cerises.—On range dans un vase de terre 6 livres de cerises qu'on a piquées en tous sens; après leur avoir enlevé les queues, on y verse le sirop bouillant, on les tient submergées avec une assiette. On laisse macérer pendant 24 heures. On égoutte le sirop ; on le met sur le feu et on y ajoute cannelle et clous de girofle, et on fait cuire un peu. On les laisse ensuite refroidir à moitié et on y ajoute un pinte de trois-six par 6 livres de cerises. On verse le mélange sur les cerises, et on bouche.

Poires.—On les choisit avant complète maturité. On enlève la peau avec un couteau à lame d'argent ou d'ivoire et on laisse la queue. On jette au fur et à mesure les fruits dans l'eau acidulée de jus de citron et on les y tient pendant $\frac{1}{4}$ d'heure. On les met ensuite dans une bassine avec une nouvelle eau pour qu'elles y baignent. On ajoute 10

onces de sucre pour 1 livre de poires pesées avant d'être pelées. Lorsqu'elles sont assez cuites pour que l'on puisse facilement y enfoncer une paille, on les retire du feu, on les verse doucement dans un vase de terre, on les laisse refroidir dans le sirop, puis on les range dans le bocal. On fait bouillir un peu, et lorsque le sirop n'est plus que tiède on y ajoute une demi-pinte de 3-6 par 3 livres de poires. On mêle avec soin le sirop et l'alcool ; on verse le mélange sur les poires. On laisse refroidir et on bouche.

Prunes.—Prenez une certaine quantité de belles prunes encore dures et vertes; essuyez-les et piquez-les avec une aiguille jusqu'au noyau ; coupez la queue à moitié, jetez-les dans l'eau froide. D'autre part, on fait fondre dans une bassine de cuivre rouge non étamée 4 livres de beau sucre avec 1 pinte d'eau ; lorsque le sirop bout on le verse sur les prunes déposées dans un vase de faïence ou de porcelaine ; on place dessus une assiette pour les tenir plongées et on laisse infuser jusqu'au lendemain. On fait alors écouler le sirop et on le remet dans la bassine sur un feu vif. Lorsqu'il a bouilli pendant dix minutes, on le verse de nouveau sur les prunes qu'on a eu soin de conserver vertes ; on laisse encore infuser pendant 24 heures ; les prunes deviennent jaunes. On verse les prunes et le sirop dans la bassine, et on met le tout sur un feu clair. Lorsque les prunes sont revenues dessus on les retire avec une écumoire et on les met égoutter sur un tamis. Lorsqu'elles sont sorties on laisse cuire le sirop ; puis on range les prunes dans un bocal, on y verse le sirop et on bouche. Après 3 ou 4 jours, on ajoute 2 pintes et demie d'eau-de-vie blanche pour 100 prunes ; si c'est du 3-6, 1 pinte suffit. Bouchez bien.

Ratafia.

C'est une manière de conserver certains fruits.

Merises.—On met 2 livres de merises bien mûres, dont on ôte la queue, dans un bocal de verre ou une cruche en grès, avec 1 gallon de forte eau-de-vie ; on bouche et on expose au soleil pendant deux mois. On fait fondre dans une très petite quantité d'eau 2 livres de sucre si l'on veut un ratafia doux ; une livre si l'on veut qu'il soit plus fort ; le sucre doit être seulement bien humecté, on passe la liqueur, on y ajoute le sucre, et l'on met en bouteilles.

Cassis.—Le même procédé que pour les merises, mais on y ajoute 4 ou 5 clous de girofle, une douzaine de feuilles de cassis, et quelques noyaux d'abricots qu'on casse sans enlever la coquille.

Coings.—On fait cuire huit beaux coings, sans les peler, baignés dans l'eau : lorsqu'ils sont assez cuits pour qu'on puisse y passer une paille, on les retire du feu et on les coupe avec un couteau de bois ; on les laisse refroidir dans l'eau où ils ont cuit, on les fait ensuite égoutter et on met fondre 4 livres de sucre dans 2 pintes de ce jus, auquel on ajoute une pinte d'alcool, puis on met en bouteilles que l'on bouche.

On peut se borner à faire infuser pendant un mois dans de l'eau-de-vie des coings coupés en quartiers, et y ajouter par pinte 1 livre de sucre qu'on fait fondre dans un verre d'eau.

Raisins.—Les noirs sont préférables ; on les fait cuire épurés à feu doux en les remuant avec la spatule en bois. Lorsqu'ils laissent échapper leur jus, on verse le tout sur le tamis de crin, et lorsque le jus est refroidi, on y mêle de

forte eau-de-vie dans la proportion d'un cinquième ; on met la liqueur dans de grandes bouteilles ou dans des cruches à goulot étroit, après avoir placé dans chaque bouteille un nouet de linge contenant de la cannelle, des clous de girofle et de la coriandre pilés. On laisse sortir de la bouteille la ficelle qui attache ce nouet ; on bouche le vase et on le laisse debout. Un mois après on transvase la liqueur dans des bouteilles ordinaires qu'on bouche avec soin. Une addition de 3 à 6 onces de sucre par pinte améliore la liqueur.

Framboises.—Comme le ratafia de merises. Si au lieu d'eau-de-vie, on emploie de l'alcool, on n'en mettra que 2 pintes et on ne fera infuser que 12 heures. Dans ce cas on fait fondre 6 livres de beau sucre dans deux pintes d'eau que l'on mêle à l'infusion, après l'avoir passée au tamis, puis on met en bouteilles.

Boucherie.

Du plus ou moins de perfection avec laquelle un animal est saigné et de l'adresse avec laquelle la viande est découpée, dépend en partie sa bonne conservation et son apparence.

Lorsqu'on se prépare à tuer un animal, surtout un cochon, on le laisse une couple de jours sans manger. On choisit un temps sec et frais.

Abattage des veaux, moutons et bœufs.—Pour procéder à l'abattage des animaux domestiques, tels que les veaux, moutons ou bœufs, il y a des établissements spéciaux, qui ont été édifiés dans presque tous les pays, que l'on appelle abattoirs ; ces établissements ont été construits d'après des conditions hygiéniques permettant d'éviter des émanations qui engendrent des épidémies ou des maladies ; il

y a des règlements spéciaux assez sévères auxquels sont soumis les bouchers qui fréquentent ces abattoirs.

Il y a peu de personnes qui n'aient visité ces établissements, et je crois même que, sans posséder des sentiments sanguinaires, on peut très bien visiter un abattoir, ne serait-ce que pour se rendre compte de quelle manière les bouchers opèrent pour nous fournir la viande de boucherie servant à notre alimentation.

Si quelques uns de mes lecteurs n'ont visité ces lieux, qu'ils veuillent bien me prêter un peu d'attention pendant que je vais leur montrer comment les bouchers procèdent.

Pour les bœufs, veaux et moutons l'opération est la même, mais l'opérateur doit employer plus ou moins de précautions selon qu'il s'agit d'un animal plus ou moins fort.

Voici comment on pratique : le garçon boucher, après avoir bien amarré le bœuf ou le veau à l'aide d'une corde, attache l'animal soit à un piquet ou à un anneau de fer solidement fixé dans le sol, il s'en approche, il l'assomme d'un coup de massue appliqué sur l'os du milieu du front, et à l'aide d'un couteau pointu et bien aiguisé lui coupe la gorge ou bien lui enfonce le couteau dans la région du cœur ; alors on le foule du pied dans le flanc pour faire sortir le sang.

Cette bête qui est tombée, après avoir rendu le dernier soupir, est détachée de ses liens, on la met sur le dos, on lui enlève la peau avec précaution jusqu'au dos, en commençant par la poitrine et lui fendant la peau tout le long, en évitant de la détériorer, puis on suspend la bête, pour ôter ce qui tient encore de la peau, on lui en retire le suif et les entrailles ; on la dépèce en diverses parties, c'est-à-dire en deux dans le sens de la longueur,

après lui avoir enlevé la tête, on laisse refroidir et le lendemain on la devise en quartiers.

Pour le mouton, on se contente de lier les pattes à la pauvre bête dont on connaît la douceur proverbiale ; on la dépose sur une espèce de table que l'on nomme étal, on la saigne et l'on opère ensuite comme pour les bœufs et les veaux. Le sang peut-être fricassé.

Pour le veau on procède de la même manière, mais on le pend avec sa peau qu'on ôte le lendemain.

Porc.—Le cochon quelques jours avant de le tuer doit être tenu au sec. En le saisissant il faut faire attention à ses crocs : on peut l'assommer, ou le saigner tout de suite ; on le met sur le côté, et tandis qu'on lui enfonce le couteau dans la gorge assez avant pour atteindre la région du cœur, un autre met la poêle sous la saignée pour recevoir le sang. Il faut avoir soin de le remuer à la main pour éviter qu'il ne se coagule. La personne qui le remue enlève et jette les caillots qui se forment dans sa main. Et pendant qu'elle verse une poêlée dans un autre vase plus grand, celui qui tient le couteau ferme la plaie en en pressant les bords sur le couteau. On dépose le sang dans un lieu frais. Si on échaude le porc, ce qui nettoie mieux la peau, mais ramollit la chair, on le place la tête en bas, sur une échelle penchée, et on y verse de l'eau bouillante par petite quantité à la fois, et on gratte à mesure pour arracher le poil.

Lorsqu'on le grille, on l'étend par terre emmailloté d'une faible couche de paille, ayant soin d'avoir d'autre paille à sa disposition. On y met le feu et l'on fait attention que ce feu ne brûle pas les chairs, en ôtant, au moyen d'une grande fourchette que l'on a à la main, le feu où il semble trop ardent, et en en mettant où il languit ; on

remet même des tampons de paille là où il n'a pas suffisamment brûlé. Le cochon une fois grillé bien également, on le lave d'abord à l'eau chaude, non bouillante, on le gratte avec un fort couteau, qui enlève avec les soies carbonisées une partie de leur racine ; on peut aussi le frotter avec une brique ; on le rince à l'eau froide. On le pend ensuite sur une échelle inclinée, la tête en bas ; on l'ouvre et on en retire la fressure, qu'on mange au plus tôt. On lave les intestins avant de les enlever ; on enlève d'abord la graisse qui les entoure et elle est mise à part et fondue ; puis on transporte les intestins près de l'eau. On lave l'extérieur des tripes ; puis au moyen d'un petit morceau de bois, on les retourne par fractions pour les vider et les laver intérieurement. Il faut diviser ces boyaux en bouts assez longs, cela est plus commode pour faire le boudin. On ouvre l'estomac, on le lave et on le retourne, ainsi que les gros intestins. On rapporte le tout au logis dans un panier et plus tard on nettoie de nouveau avec de l'eau tiède On emploie pour râcler l'intérieur des tripes, un couteau peu tranchant ou en bois. Il faut que les boyaux destinés au boudin soient entièrement dégarnis de la membrane dont ils sont revêtus intérieurement, et qu'il ne reste exactement que l'épiderme, qui doit paraître transparente lorsqu'on souffle dedans. Il faut toutefois ne pas aller jusqu'à perforation. On met ensuite tremper ces boyaux dans l'eau froide. Les autres parties d'intestins sont aussi parfaitement lavées mais non grattées ; elles sont réservées pour faire de l'andouille. La coiffe qui entoure les intestins est réservée pour faire des crépinettes propres à envelopper de la saucisse ou à faire des pieds de cochons farcis, ou bien on la joint à la graisse des tripes.

J'ai parlé à l'article de la conservation des viandes de la

manière de découper et de saler la viande, et aussi fait connaître le procédé de faire fumer certaines parties du cochon, je vais maintenant parler de quelques préparations qui conviennent au cochon.

Andouilles.

On emploie les gros boyaux à faire des andouilles. Après les avoir bien lavés à l'eau froide et les avoir râclés légèrement, on les lave à l'eau très chaude, puis on les fait macérer pendant trois ou quatre heures dans du sel pilé, fortement assaisonné de poivre et d'épices ; on choisit et on met à part ceux qui sont les mieux faits pour servir d'enveloppes aüx andouilles ; les autres sont coupés avec des ciseaux, en lanières de six ou douze lignes ; on peut y ajouter des lanières de fraises de veau échaudées et bien blanches, ce qui les rendra plus délicates. Tout étant ainsi préparé on prend la quantité de lanières suffisante pour remplir un boyau, on les réunit en paquet en les allongeant sur la table et de manière à égaliser autant que possible les bords des deux côtés. Dans le boyau qui doit servir d'enveloppe à l'andouille, on doit passer une ficelle que l'on attache ensuite par le milieu du paquet de lanières que l'on vient de préparer ; on attache aussi très serré le bout de l'enveloppe le plus rapproché des lanières ; alors, prenant d'une main le bout de la ficelle qui sort du gros boyau, on fait avec l'autre main glisser celui-ci et, doucement, sans effort, on retourne peu à peu l'enveloppe sur les lanières jusqu'à ce que celles-ci soient entièrement enveloppées ; on coupe alors la ficelle ; on rentre un peu l'autre bout et l'andouille est faite. On procède ainsi pour toutes les

autres, puis on met bouillir à petit feu pendant environ deux heures dans de l'eau assaisonnée de sel, poivre, quelques oignons, thym, laurier. On les retire de l'eau, on les range sur une planche ; on les recouvre d'une autre planche qu'on charge d'un poids de 2 livres, on les laisse refroidir en cet état. On peut les faire fumer. On les mange grillées.

Boudin.

Lorsque les boyaux sont bien lavés et râclés, on souffle dans chaque morceau pour s'assurer s'il n'est pas percé et on le coupe au point où il l'est, puis on l'attache avec un fil par un des bouts et on le met dans un plat rempli d'eau, pour le remplir avec la préparation suivante :

On coupe par tranches une douzaine de gros oignons suffisants pour le sang d'un cochon ordinaire, on les met sur le feu dans une casserole avec un peu d'eau ; on les couvre avec soin et on les laisse cuire en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en purée. D'autre part on lave 4 onces de riz qu'on fait cuire dans deux pintes de lait environ, jusqu'à ce qu'il soit parfaitement crevé. On réserve, en découpant le porc, les joues et les bajoues ; si cette viande n'est pas suffisamment grasse, on y ajoute du lard. Le tout doit former environ de 2 à 4 livres, tant de chair maigre que de grasse. On enlève la couenne de ces viandes et on hache aussi mince que la chair à saucisse. On met ce hachis sur le feu dans un chaudron ou dans un autre vase assez grand pour contenir tous les ingrédients qui doivent composer le boudin. On laisse cuire en remuant souvent. Comme il ne faut pas laisser fondre la graisse qu'elle contient, on y ajoute les oignons et on retire le vase du feu. Il ne faut pas

que la viande soit cuite au point d'en séparer la graisse. On ajoute alors le riz qu'on mélange parfaitement à la viande plus tard coupée en petits morceaux ; puis après avoir laissé refroidir quelques instants, on verse le sang dans cette préparation en remuant avec vitesse, pour que le sang versé le premier ne cuise pas, puis on met sel, poivre, épices, girofle, canelle etc.

On emplit les boyaux au moyen d'une boudinière, au-dessus d'un vase creux. On attache et on fait cuire dans l'eau qu'on amène presque jusqu'à l'ébullition. Lorsqu'une piqûre d'épingle ne fait pas sortir de sang, on retire et on laisse refroidir sur des torchons. On les mange ensuite chauffés ou rôtis sur le gril ou dans une poêle.

On peut faire une excellente soupe à l'oignon ou aux choux avec l'eau qui a servi à la cuisson des boudins.

Saucisse.

On peut faire des saucisses avec des boyaux de porc ou de mouton ou avec la coiffe du porc.

On choisit dans la viande de porc des morceaux très entrelardés, on les hache mince, on y ajoute du lard si elle n'est pas assez grasse ; on sale et on poivre et on fait la saucisse. On se procure chez les marchands de fer des moulins commodes à hacher la viande.

Fromage d'Italie.

Cette préparation imite le pâté de foie gras. On enlève de l'intérieur du foie de porc les membranes dures. On les hache très mince, puis on y ajoute 3 livres de lard. Le tout est haché parfaitement de nouveau. On ajoute en saupoudrant, deux à trois cuillerées de farine, puis on

y joint trois œufs. On met sel, poivre, épices, deux feuilles de laurier, une petite branche de thym, on hache de nouveau.

Dans une terrine à pâté, on range des lardons carrés bien assaisonnés de poivre et de sel, sur lesquels on place une couche de hachis, puis d'autres lardons, ainsi de suite. On fait cuire au four ou au fourneau pendant une heure ou une heure et demie. Après, laissez refroidir.

Voyez d'autres préparations au titre " Industries Domestiques ".

Volailles.

Les volailles ne doivent pas être servies avec la tête et le cou, lesquels peuvent se préparer en ragoût.

Pour dresser une volaille après l'avoir saignée on la plume encore chaude, on la flambe, on fend la peau du cou en-dessus avec des ciseaux, puis on détache le jabot et on coupe le cou à sa naissance. Après avoir coupé la peau du cou, on la replie sur le dos de l'animal et on l'y fixe au moyen d'une ficelle, après avoir retourné le bout des ailerons sur le dos. Pour la vider on fend la peau du ventre le long de la cuisse droite, on enlève les intestins ; on saisit le gosier et le foie en les prenant par derrière pour éviter de crever le fiel. Le jabot vient avec, on enlève le fiel, puis l'anus en le coupant après l'avoir retourné et le faisant sortir avec le doigt introduit par la fente qui a servi à vider.

On laisse les pattes qu'on dépouille de la pellicule qui les recouvre en les passant dans le feu, et on en coupe les ergots à la seconde phalange , on les enlève ou on les plie le long des pilons, on les y fixe en les faisant passer sous une lanière de peau.

Les pattes du canard et de l'oie ne doivent pas paraître sur la table et doivent être désarticulées.

On enlève au dindon, au canard et à l'oie les deux premières phalanges de l'aile, qu'on fait cuire avec l'abattis. Il n'en est pas de même des ailerons des poulets et des poules ; leurs ailes doivent rester intactes ; on les retrousse en en passant le bout sous l'aileron, ce qui les fixe sur le dos de la bête.

Fabrication du pain.

On devrait dans chaque famille fabriquer son pain et parceque c'est une grande économie, et parcequ'on est sûr alors de ce que l'on mange.

On peut fabriquer le pain dans un four qui est en forme de fer à cheval. L'âtre ou la sole est en brique ou en pierre, un peu plus élevé dans le fond qu'à la bouche du four.

La voûte est en brique mise de champ ou en glaise ; plus elle est près de l'âtre plus elle est facile à chauffer. Elle est d'environ $1\frac{1}{2}$ pied de hauteur. La bouche, qui est de la grandeur d'un gros pain se ferme avec une tôle munie d'une poignée.

On peut aussi faire cuire le pain dans des chaudrons ou des lèchefrites qu'on introduit dans le fourneau d'un poêle.

Le four se chauffe au moyen d'éclats de bois et lorsque la braise en est tirée, au moyen d'un fourgon recourbé, on laisse refroidir jusqu'à environ 100 degrés centigrades. On enfourne au moyen d'une pelle à long manche.

Le *pétrin* ou huche est un long coffre sur pieds plus large du haut que du bas. A l'aide d'une ou deux planches

qui servent de cloison mobile, on peut diviser le pétrin en plusieurs compartiments.

Farine.—On emploie pour faire le pain de la farine de froment, de seigle, d'avoine ou d'orge.

Un peu de farine de seigle mélangée au froment fait un pain bien nourrissant. La présence d'une petite quantité de son est utile pour stimuler les fonctions digestives.

La farine d'avoine donne un pain nourrissant, mais peu digestif. On s'en sert pour faire du gruau, (soupâne ou porrage).

La farine d'orge est moins nutritive que le froment, et donne un pain lourd et suspect.

Des pommes de terre ajoutées à la farine rendent la pâte plus légère.

Levain.—Le premier procédé est le levain ou ferment. C'est un morceau de pâte fermentée mis en réserve de la dernière fournée, pour déterminer la fermentation de la pâte ; on peut le former des râclures du pétrin auxquelles on ajoute un peu d'eau et une petite quantité de farine. On met du levain 1 à 2 pour 100 du poids total du pain qu'on se propose de pétrir. La veille du jour où l'on entend faire le pain, on met à l'une des extrémités du pétrin la quantité de farine qu'on veut panifier. On enlève la croûte qui s'est formée à la surface du levain, et on place ce qui reste dans un trou pratiqué au milieu de cette farine ; puis avec de l'eau d'autant plus chaude que la température est plus froide, on incorpore et on pétrit avec le levain une partie de la farine qui l'entoure. On saupoudre cette pâte avec de la farine, et peu de temps après la fermentation commence. Si la température est froide, on active la fermentation en recouvrant la pâte d'une couverture de laine, qu'on fait chauffer s'il en est

besoin. Lorsque le levain a renflé du double environ, qu'il exhale une odeur vineuse et qu'un morceau surnage sur l'eau, il est à point.

On peut, au lieu de levain employer de la *levure* dont l'usage est préférable. C'est un produit qui se forme pendant la fermentation de la bière et qu'on peut se procurer aux brasseries. On la met délayée comme le levain dans un creux fait dans la farine du pétrin ; on y ajoute les pommes de terre bien écrasées et le sel nécessaire. Et puis on pétrit en ajoutant peu à peu de la farine à la levure, puis de l'eau à la farine. On se sert d'eau dégourdie. Lorsque l'eau est chaude le pain est terne. Le pain est plus nourrissant quand on se sert pour le pétrissage d'eau dans laquelle on a fait bouillir du son.

Quand la pâte est bien pétrie on la sépare en boules que l'on dépose sur le couvercle de la huche préalablement saupoudré de farine. On le couvre, puis on le met dans un endroit tempéré.

Au bout d'environ deux heures la fermentation est suffisante et il faut mettre le pain au four ou au fourneau sans tarder. Pour des pains de 4 livres 1 heure environ de cuisson est nécessaire. Les pains se conservent dans un endroit sec et bien aéré.

Pâtisseries.

On peut réserver une partie de la pâte le jour ou l'on fait le pain, y ajouter du beurre et des œufs et en confectionner des pâtisseries.

Cependant toute ménagère doit avoir chez elle de la farine préparée ou fermentante, qui permet de faire très vite, au besoin, un plat de friandises : gaufres, crêpes, etc. Une tarte aux fruits est économique : Prenez 1 livre

de farine préparée, $\frac{1}{2}$ livre de beurre frais : $\frac{3}{4}$ d'un verre d'eau ; un peu d'eau-de-vie et du sel. Pétrissez la pâte ; roulez-la bien et mettez-la dans une forme bien graissée. Mettez sur la pâte des pommes coupées en tranches fines ; saupoudrez-les d'un peu de farine et cannelle en poudre mélangées. Recouvrez de pâte les pommes et faites, dans le dessus de la pâte, de petites incisions. Faites cuire sur le poêle pendant $\frac{1}{2}$ heure environ, en ayant soin de tourner la forme pour que le dessous de la tarte ne brûle pas. Faites-la ensuite cuire au four le temps nécessaire pour lui donner une belle couleur dorée. Un moyen simple de constater si le four est chauffé à point pour la pâtisserie est d'y introduire une feuille de papier. Si ce papier devient rapidement jaune mais pas noir, c'est le degré qui convient pour toutes les tartes feuilletées ou brisées.

Quand le papier jaunit lentement, la chaleur est bonne pour les mets qui doivent prendre couleur et gratiner.

Si ce papier se recroqueville simplement le four est bon pour les mets qui doivent cuire lentement, se dessécher en quelque sorte.

On s'assure que les pâtes sont cuites à point, à l'aide d'un fétu de paille qu'on y introduit. Si le pâte n'adhère plus au fétu, elle est assez cuite.

Pâte feuilletée.—Pour faire un grand gâteau feuilleté ou deux vols-au-vent, prenez farine 1 livre ; beurre $\frac{1}{2}$ livre ; eau-de-vie 2 cuillerées, un blanc d'œuf, sel et une quantité d'eau suffisante pour faire une pâte un peu plus consistante que celle de pain.

La pâte feuilletée est faite à l'eau froide et en lieu très frais avec du beurre ferme.

Faites un trou au milieu de la farine étendue sur la planche à pâtisserie, mettez-y l'eau froide dans laquelle

vous avez fait fondre le sel ; ajoutez l'eau-de-vie et le blanc d'œuf. Pétrissez de manière à avoir une pâte bien liée, mais pas trop dure pour pouvcir l'étendre facilement avec le rouleau. Faites une boule de cette pâte et donnez-lui un tour, ce qui veut dire étendre la pâte avec le rouleau à une épaisseur de quatre lignes au plus, puis la plier en six, c'est-à-dire d'abord en trois comme une serviette, puis encore en trois, de manière que les seconds plis soient en travers des premiers et que la pâte forme alors un cube. Au second tour il sera essentiel de la plier en sens contraire. Saupoudrez votre planche de farine et donnez un second tour à votre pâte ; mais cette fois après l'avoir étendue en carré au moins aussi mince que la première fois : vous devez y mettre votre beurre que vous aurez, au préalable, parfaitement pétri dans les mains pour en faire sortir toute l'eau ou le lait qu'il pourrait contenir et pour en faire une pâte douce, moelleuse et très onctueuse. Etendez-le aussi agilement que possible sur les deux tiers de la surface de votre pâte, en ayant le soin qu'il n'arrive pas tout à fait au bord, pour éviter qu'il ne s'échappe sous la pression du rouleau lorsque vous abaisserez votre pâte encore une fois, de telle sorte qu'en pliant la pâte en trois, comme je vais l'expliquer, le pliage soit fait en travers du premier.

Repliez le tiers de la surface de votre abaisse qui n'a pas reçu de beurre, sur la moitié des deux tiers beurrés ; relevez le tiers restant de manière à plier votre pâte en trois ; vous avez ainsi deux couches de beurre intercalées entre trois couches de pâte ; pliez-la de nouveau en trois, afin d'avoir un cube bien carré ; donnez encore un tour. Après avoir plié votre pâte en six, étendez-la pour lui donner la forme que vous voulez. Ayez soin de couper les bords bien nets avec un couteau, précaution essentielle

pour que votre pâte monte bien au four. Dorez avec le jaune d'œuf que vous avez mis à part et que vous délayez avec un peu d'eau. Faites attention que la dorure ne coule pas sur les bords car elle empêcherait la pâte de monter. Mettez au fourneau ou au four chauffé comme pour le pain sur une plaque de tôle beurrée ; 20 à 25 minutes de cuisson suffisent. Si le gâteau prend trop de couleur couvrez-le d'une feuille de papier beurré.

Ayez soin de vous mouiller parfaitement les mains pour pétrir votre beurre, afin qu'il ne s'y attache pas.

Pâte feuilletée brisée.—Prenez 1 livre de farine, 11 onces de beurre ; 2½ gros de sel. Préparez vivement, avec la farine et de l'eau tiède dans laquelle vous avez fait fondre le sel, une pâte de moyenne consistance ; mettez en boule. Maniez le beurre de manière à en bien extraire toute l'eau ou le lait de beurre qui peuvent s'y trouver ; s'il est trop dur, placez, pour le pétrir, vos mains au-dessus d'un fourneau contenant de la cendre chaude ; s'il est trop mou mettez-le à la glacière. Lorsque vous avez amené le beurre à la même consistance que la pâte (ce point est important) étalez la pâte en rond, en lui donnant un diamètre tel, qu'en plaçant le beurre en boule au centre vous puissiez l'en entourer parfaitement. Il faut que le milieu de la pâte, sur lequel on place le beurre soit beaucoup plus épais que la portion qui doit la recouvrir. On obtient cela facilement au moyen du rouleau, avec lequel vous étendez avec précaution cette boule de beurre et de pâte, de manière que le beurre n en sorte pas, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus qu'une épaisseur d'environ six lignes. Pliez cette pâte en quatre. Si le beurre est trop mou mettez la pâte à la cave ou dans la glacière, et attendez qu'elle se soit

raffermie, roulez de nouveau jusqu'à ce qu'elle soit revenue à la même épaisseur, et repliez en quatre, toujours avec la même précaution.

Après ces deux façons, étendez de nouveau, toujours avec précaution. Repliez-la pour la dernière fois en boule ; puis placez-la sur la plaque en tôle, et étendez-la de manière qu'elle ait une épaisseur de 12 lignes et une forme appropriée à sa destination ; dorez avec un jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau, et mettez au four. Une demi-heure de cuisson suffit.

On peut faire avec cette pâte une foule de gâteaux, de différentes formes, y ajouter des confitures, de la viande, des vols-au-vent.

Jardin.

A la campagne, et même à la ville, on peut se ménager un petit jardin. On tire tant de quelques carrés bien cultivés ! Toute terre convient à faire un jardin, car on peut l'amender à sa guise en y ajoutant de la terre légère si elle est trop compacte, et de la terre forte si elle est trop légère.

Ce qu'il faut à toute croissance c'est l'humidité, la chaleur et la lumière.

Le dessin de votre jardin doit être subordonné à votre goût, et à la disposition du terrain. Il y a cependant tout avantage à le rendre accidenté, parce que, outre l'aspect plus pittoresque que vous lui donnez, vous en augmentez la surface. Ménagez donc habilement de petits coteaux et de petites vallées et vous gagnerez facilement de cette manière quelques verges en superficie ; surtout n'abusez pas des allées larges qui prennent trop de terrain, excepté si vous en avez à profusion. Défiez-

vous des arbres de haute futaie qui épuisent la terre et jettent trop d'ombrage. Si cependant vous en avez de profitables il ne faut pas les détruire ; plantez dessous des plantes qui aiment l'ombre : le muguet, les fraises.

On peut semer des graines hâtives avec les tardives, de manière à les récolter avant qu'elles nuisent aux autres.

Mais encore faut-il qu'un jardin soit bien égoutté et même drainé. A propos de drainage, pas n'est besoin pour le faire de grands frais : creusez un fossé, mettez dedans des branches liées en bottes d'environ un pied de diamètre, placez--les bout à bout, couvrez-les de paille et d'une forte couche de terre, ou bien au lieu de branches, mettez des roches au fond de votre fossé, et vous aurez un drain parfait, peu coûteux, et qui vous donnera occasion d'utiliser vos roches ou vos brindilles.

Si le sol de votre jardin est de terre forte, il faut des béchages profonds et répétés, des engrais abondants de fumier vert, comme celui de cheval, et même un mélange de terre légère, surtout de cette terre de bruyère que l'on trouve en abondance dans les forêts ou dans les marais. La sciure de bois divise bien les terres fortes. Si au contraire le sol est sablonneux et léger il faut employer du fumier froid, celui de vache, de porc, d'autres fumiers bien pourris, des composts, et même des terres glaiseuses.

Une condition essentielle au jardinage est une bonne clôture à l'épreuve des animaux, même des poules.

Les arrosements sont indispensables dans les jardins, mais observons que les eaux de puits et de source doivent séjourner à l'air pendant plusieurs heures avant de s'en servir. Les meilleures sont celles de pluie, de ruisseau ou de rivière.

Les eaux doivent être versées sur les plantes au moyen

d'un arrosoir, car à trop forts jets la terre est lavée et vite épuisée. Si vous n'avez pas d'arrosoir, humectez avec un petit balai que vous plongez dans l'eau et que vous secouez d'abord au-dessus du vase qui contient le liquide, et ensuite sur les plantes, mais dans tous les cas il faut faire attention de répandre assez d'eau pour qu'elle atteigne les racines et au-delà.

La meilleure exposition d'un jardin est celle du sud ou sud-est.

La plupart des jardins demandent protection contre certains vents, les vents du nord ou du nord-est surtout. Une bonne haie de sapin, de pin, d'if, de senellier, d'épinevinette remplit ce but et rend l'aspect agréable.

Les allées qui devraient être pavées de sable, de graviers ou de cendre, doivent être munies de plates-bandes que l'on destine à la ciboulette, au persil, aux fleurs ou aux fraisiers.

Le sarclage est aussi essentiel au jardinage.

Le plus modeste jardin requiert certains instruments : bêche, râteau, houe, sarcloir, brouette, arrosoir, truelle de jardinier demi cylindrique... et un bon livre, entendez-vous ?

Plusieurs canadiens ont fait de bons livres sur le jardinage. Je recommande particulièrement celui de M. l'Abbé Provancher : “ Le verger, le potager et le parterre ” ; le manuel d'horticulture et d'arboriculture du Dr Larocque. Mais voulez-vous avoir des produits abondants, riches, succulents, savoureux ? engraissez, engraissez !

Le fumier d'étable convient surtout aux plantes vivaces et aux légumes foliacés ; ce sont ceux dont on mange les feuilles : épinards, choux, salades, etc. Il leur faut

beaucoup d'engrais pour activer la végétation ; lorsqu'ils poussent lentement, ils sont coriaces et sans saveur.

Le terreau convient mieux aux plantes dont on utilise les tubercules et les racines; radis, navets, carottes, pommes de terre, etc.

Les fruits secs (pois, fèves, haricots, etc.,) s'accommodent d'une terre amendée au moyen de cendre de bois ; ils ne demandent qu'un peu de fumier bien consommé. Les engrais artificiels sont excellents en ce qu'ils peuvent être appropriés aux différents produits ; n'engendrent pas de mauvaises herbes et se transportent facilement.

Il ne faut pas en principe cultiver tous les ans les mêmes produits aux mêmes endroits excepté les oignons.

Lorsque la terre sera bêchée, fumée et préparée, il est mieux de la laisser reposer pendant quelques jours avant de semer.

Il vaut mieux semer en ligne qu'à la volée, les sarclages sont plus faciles.

Les semences seront enterrées d'autant plus profondément qu'elles sont plus grosses; les semences fines sont simplement déposées sur le sol qu'on tasse pour les y fixer.

Dans tous les jardins, il faut réserver un coin pour y déposer les résidus, les sarclages. Ces restes, herbes, feuilles, racines, tiges, etc., ainsi accumulés en tas, s'échauffent, se décomposent et forment un excellent compost, surtout si vous y allez verser les eaux grasses, les urines, les eaux de savonnage, etc.

Les plantes se partagent en annuelles, bisannuelles, et vivaces. Les annuelles sont celles qui donnent leurs fleurs la première année de leur semis et périssent ensuite.

Les bisannuelles sont celles qui la première année ne

donnent que des feuilles, fleurissent la deuxième année et ne durent pas plus longtemps.

Les vivaces sont celles dont la racine, bulbeuse, tubéreuse, ligneuse ou herbacée persiste indéfiniment, en donnant leurs fleurs chaque année.

Propagation des plantes.

Les différentes plantes se propagent par boutures, par greffes, par marcottes et par semis.

Des boutures.—La bouture consiste à couper une partie quelconque d'un végétal en lui laissant généralement plusieurs yeux. On enterre celui du bas dans du sable ou de la terre fine que l'on tasse à l'entour et qu'on conserve humide. Couvrir la bouture d'un verre favorise la reprise, ce que l'on reconnaît quand les boutures commencent à donner des tiges. Alors on transplante.

Les *marcottes* sont différentes des boutures en ce qu'on ne les détache de la plante à laquelle elles appartiennent que lorsqu'elles ont déjà fait des racines. Ainsi l'on recourbe une branche d'une plante jusqu'à terre sans la rompre et on la recouvre près d'un œil d'une petite quantité de terre qu'on tient humide ; elle prendra bientôt racine et alors on pourra la séparer de la plante mère et l'emporter à part. Au lieu de coucher vos marcottes en pleine terre vous pourrez également les coucher en pot. Les racines se développent plus facilement quand on a fendu au préalable, dans le sens de la longueur, la partie qui doit être cachée dans le sol.

Greffe.—C'est au printemps qu'on a recours à la greffe pour propager certaines variétés. Il y a bien des sortes de greffes, mais la plus avantageuse est la greffe en écusson. On prend sur la plante que l'on veut propager un

œil peu développé, mais d'apparence vigoureuse, en ayant soin d'enlever avec lui et autour de lui de $\frac{3}{4}$ à un pouce de l'écorce dans toute son épaisseur. Sur l'une des branches ou sur la tige de l'arbre que l'on veut greffer ou pratiquer une incision en forme de T; elle doit traverser toute l'épaisseur de l'écorce que l'on soulève légèrement et, entre l'arbre et l'écorce on introduit l'œil que l'on vient de préparer dans ce but en lui donnant la forme des écus des anciens chevaliers. On referme l'incision, on fixe le tout au moyen d'une ligature de laine suffisamment serrée pour rapprocher ensemble toutes les parties et les mettre en contact. On peut aussi greffer en août, mais l'œil ne se développera que le printemps suivant.

On greffe sur des sujets de $\frac{1}{2}$ pouce à $\frac{3}{4}$ de pouce de diamètre.

Si en opérant vous aviez enlevé du bois de l'écorce, il faut l'ôter, prenant bien garde de ne pas arracher la racine de votre œil, car alors votre écusson ne vaudrait rien.

Des graines.—Pour la première année vous vous procurez de bonnes graines, sans trop regarder au prix d'achat. Mais vous faites vos graines pour une seconde année. Pour cela vous réservez dans votre jardin, un endroit bien exposé et bien fumé, où vous repiquerez quelques plantes, choisies parmi les plus vigoureux de vos légumes. Vous les laissez monter en graines ; et lorsque celles-ci sont arrivées à maturité, vous les recueillez et vous en faites de petits paquets soigneusement étiquetés, que vous mettez à l'abri des rongeurs et de la lumière en les suspendant au plafond d'une pièce sèche.

Ce qu'il faut dans un jardin.

Les principales choses à mettre dans le jardin potager sont :

Asperges Canover, aubergine monstrueuse, betterave Montreal market, blé d'Inde sucré Crosby, carotte demi-longue nantaise, céleri blanc doré, chicorée frisée, choux d'Etampes d'été et St-Denis d'automne, rouge nain d'Erfurt, choux fleurs nain d'Erfurt, ciboule, concombre (white spire). Fèves, laitue pommée, melons muscat de Montréal, navets blanc doré de Laing, oignons rouge (Westerfield) et jaune de Danvers, panais demi-long, poireau ; radis rouges et blancs de toute saison, rhubarbe Victoria, tomate Acmé ou Levingstone.

Herbes officinales : sauge, sarriette, marjolaine, lavande, romarin, valériane, menthe, baume, thym, estragon, persil, cresson, cerfeuil.

Quelques arbres fruitiers peuvent y figurer, mais avec discrétion si le jardin est petit. Choisissez de bonnes variétés de poiriers, pommiers, cerisiers, etc. Les vignes prennent peu de place et tous les murs exposés au soleil devraient en être garnis.

Pour le jardin de fleurs, il faut pour les bordures des oxalis, des œillets mignardises et de Chine, des campanulles ; le thym fait aussi un bon effet et répand un bon arôme ; le Cerastium tomentosum, le Lippia repens, la Silène, les Némophiles, les Leptosiphorus, les œillets de poëte, des Pourpiers à grandes fleurs, de la Crépide rose, des Juliennes de Mahon, des Belles de jour, des violettes, des pensées, Alysse maritime.

Massifs.—Mettez-y des Rhododendrons, des Hortensias et des Palmiers, des Rosiers, des Althæa Frutex, des

Lilas, les Petunia, les Géraniums, les Fuchsias, le Seringa ricin, bananiers, calladium, la Boule de neige et quelques arbustes résineux ; if, sapin, pin, cèdre.

Gazons.—Ménagez quelques petits gazons que vous obtiendrez en semant du ray-grass, lawn-grass, ou bien apportez quelques carrés de gazon que vous prendrez dans une prairie ou mieux encore dans ces terrains qui poussent spontanément des herbes courtes et verdoyantes, comme de petits trèfles, des renouées, etc., que vous tenez constamment tondues.

Le parterre est réservé aux fleurs. Il y en a tant, et de si belles, les catalogues que vous faites venir de tous les vendeurs de graines et de plantes vous en fourniront une nomenclature; celles que je préfère sont : acroclinium, ageratum, alyssum, asters ou reine marguerite, auricule, begonia, bellis perrennis, achyrantes, chrysanthème, corbeilles d'or, clématite, coleus, convolvulus, cyclamen, giroflée, houblon du Japon, hyacinthus lobella, mimulus geranium, œillets, pensées, pétunia, phlox, pois de senteur, primevère, pivoine, réséda, (mignonnette), verveine, violette, zinnia.

Rochers.—Si vous voulez faire de belle fantaisie, surtout si votre jardin est en pente, ménagez un endroit où vous mettez une roche harmonieusement disposée où vivront volontiers dans les infractuosités les fougères, la scolopendre officinale, l'osmonde royale, les iris, les pervenches, le sédum, les saxifrages, les primevères, etc. De chaque côté du rocher, mettez quelques végétaux grimpants : glycine, houblon, chèvrefeuille, lierre d'Islande.

Si vous avez une chute d'eau à faire miroiter sur votre roche, vous êtes un privilégié.

Bassin.—Et alors vous pouvez y ménager un bassin où

pousseront le sparganium natans, la sagittaire, la polygornium amphibie, la villarsia nymphoïde, la vallisnérie, etc.

Vivier.—Et dans ce bassin pourquoi pas des poissons?

Choix des plantes.—Il faut rechercher les espèces vivaces, venant sans grande peine. Les espèces annuelles doivent être graduées afin d'obtenir des floraisons du printemps à l'automne.

Des couches.

Afin d'activer la végétation des plantes annuelles à repiquer, il est bon de les semer en couche et l'on repique ensuite en pleine terre.

Il y a : couche chaude, tiède et sourde.

La couche chaude doit être exposée au soleil du midi et à l'abri du vent, elle se fait en mars ou avril. Vous faites un cadre en madrier proportionné aux châssis qui devront la couvrir, mais un peu en pente. Vous emplissez ce cadre de fumier frais de cheval, et de litière imprégnée de l'urine des animaux, que vous mettez par couches bien foulées pour atteindre 2 à 3 pieds d'épaisseur ; si le fumier est trop sec arrosez ; vous recouvrirez d'une couche de terreau de 4 ou 5 pouces, et vous foulez également avec une planche. Vous la couvrez de ses châssis et la laissez en cet état jusqu'à ce qu'elle commence à chauffer. Lorsque la masse entière se sera affaissée et qu'elle aura jeté sa plus grande chaleur, semez, et quand les plantes sont levées, aérez lorsque le temps le permet. La nuit on les recouvre de paillassons. Quand le soleil devient trop ardent il faut couvrir la couche d'un peu de paille ou on barbouille le vitrage avec du blanc d'Espagne ou de la boue.

Les couches tièdes ne diffèrent de la chaude que par leur degré de température, que l'on obtient au moyen de fumier de cheval mélangé à des feuilles, de la mousse, de la paille. On les fait plus tard que les chaudes, en avril ou en mai.

Les couches sourdes s'établissent dans des fosses d'une couple de pieds de profondeur, remplies de fumier neuf et vieux, recouvert d'un peu de bonne terre. Quand la saison est assez avancée on peut se dispenser de les couvrir pendant le jour.

Les verres, ayant une légère teinte verte, sont ceux qui conviennent le mieux dans le vitrage des châssis. Au lieu de châssis vitrés on peut se servir de coton ou de papier huilé. On peut cultiver ensemble deux plantes dont l'une est beaucoup plus tardive que l'autre, et profiter ainsi de l'espace libre entre les plantes : radis avec céleri, laitue avec persil, etc.

On peut aussi, au lieu de couches, se servir de cloches en verre, en calicot ou en papier huilé, auquelles on donne la forme que l'on veut au moyen d'une charpente en osier ou en fil de fer. J'ai vu cultiver des melons et des concombres en pleine terre de la manière suivante : on creuse un trou de 10 à 12 pouces carrés que l'on remplit au $\frac{3}{4}$ de fumier qu'on recouvre de 4 à 5 pouces de bonne terre, on entoure ce trou de 4 briques sur champ ou d'un petit cadre en bois, qu'on recouvre d'une vitre.

Serres.

La Serre est un excellent moyen de cultiver l'hiver, légumes et fleurs, et d'obtenir bien des profits considérables.

Pour qu'une serre soit économique il faut qu'elle puisse facilement être chauffée. Or le mieux est de la mettre en terre, c'est-à-dire qu'on creuse une fosse d'environ 4 pieds de profondeur ; on l'entoure d'une simple planche ou madrier qu'on goudronne pour la mieux conserver, ou d'un cadre de bois qu'on renchausse de terre. C'est la couche en grand ; on y appuie des chevrons munis de chaque côté d'une rainure dans laquelle on coule les vitres formant un toit peu incliné. Cette espèce de serre se chauffe très facilement et a l'avantage de permettre aux plantes d'être près des vitres, condition essentielle pour qu'elles poussent bien.

De la basse-cour.

La basse-cour, dit M. Millet Robinet, est la corne d'abondance de la fermière. En attendant la récolte on peut se procurer de l'argent comptant au moyen des œufs et des poulets, des lapins, etc. Et puis, quelles ressources pour la famille.

Mais arrangez-vous pour que vos poules n'aillent dans votre jardin qu'au temps où vous y bêcherez, car alors elles détruiront en s'en nourrissant une quantité considérable d'insectes. Vous pouvez leur faire un enclos en lattes ou en toile métallique, car il est assez essentiel qu'elles soient dehors en été pour gratter, manger de l'herbe, s'épivarder dans le sable, pour se nettoyer des poux. On peut même faire à bon marché des clôtures portatives afin de les changer de place, quand l'endroit où elles ont passé quelque temps est épuisé d'herbes, de larves, etc. D'ailleurs les animaux préparent bien une terre non défrichée ; un terrain sec et graveleux convient à la basse-

cour en ce que les poulets ont besoin de petit gravier pour digérer.

Les bâtiments où logent les animaux doivent être aussi vastes que possible, bien aérés, bien éclairés surtout par le soleil, et proprement tenus.

Blanchissez fréquemment à la chaux les murs, les nids, les perchoirs; établissez des courants d'air quand les animaux sont dehors, et renouvelez les litières le plus souvent possible ; mettez du chlorure de chaux ou autre désinfectant quand les animaux n'y sont pas.

La basse-cour doit être sur un sol sablonneux et en pente, elle doit être exposée au soleil levant ou au midi, abritée des vents du nord ; plantez-y quelques arbres ou arbustes de manière à leur donner de l'ombre pendant les chaleurs ; une basse-cour doit avoir un hangar où les animaux peuvent s'abriter pour se protéger de la pluie, de la neige, du vent. Le plancher de ce hangar peut être en bois ou en terre. Mais s'il est en bois il faut y tenir une fosse à cendre ou à sable. Il doit y avoir une auge pour donner à manger. Cette auge contient de petites cases formées par une trappe à bascule s'ouvrant sous le poids de la volaille.

L'abreuvoir doit se faire de manière que les volailles ne puissent pas salir l'eau qui s'y trouve. On en fait de toute forme ; mais le plus commode est rond en cône, hermétiquement fermé de partout sauf une ouverture au bas par où l'eau s'écoule dans un bassin, soudé au cône et dont le rebord est plus haut que le trou. Pour remplir cet abreuvoir on le couche sur le côté, on y verse l'eau par l'unique trou et l'air sort. Lorsqu'il est plein on le dresse et l'eau arrive dans le bassin jusqu'à ce qu'elle surpasse le niveau du bord supérieur du trou ; à mesure

que les volailles boivent le niveau de l'eau baisse et, au moment où il est assez bas pour découvrir un peu le trou l'air entre dans le réservoir et l'eau arrive de nouveau dans l'augette jusqu'à ce qu'elle ferme de nouveau le trou.

La nourriture.—Il faut s'appliquer, si l'on veut avoir du profit avec les volailles, à les nourrir à bon marché. C'est pour cela qu'aux poules, aux dindons, aux pintades, il faut du pâturage où elles se nourrissent d'insectes, d'herbes, de coquillages, de gravier essentiel à leur digestion, etc. ; aux canards et aux oies il faut de l'eau, des mares, en sus de l'herbe, afin qu'ils vivent d'écrevisses, de têtards, d'œufs de poissons, etc.

A celles des volailles qui mangent de la viande, et elles en sont presque toutes friandes, il faut donner les restes de table et s'arranger avec un boucher pour avoir des débris de boucherie qu'on fait cuire, et qu'on distribue avec discrétion, car l'abondance leur nuirait.

Quelques éleveurs font même des verminières qui consistent à superposer dans une fosse des couches de paille, de crottin de cheval, de terre, sur lesquelles on met des débris d'animaux. Il s'y produit des vers qu'on distribue tous les jours par pelletées aux volailles.

Autant que possible soignez les volailles à la même heure, mais ne leur donnez que juste ce qu'il leur faut. Qu'elles aient toujours de l'eau propre. Un peu de sel convient aux volailles et assainit la nourriture. L'hiver, la viande et le grain, surtout le sarrasin, le blé, le maïs provoquent une ponte précoce.

Pour les empêcher de manger les œufs on a des nids dont le fond à bascule garni d'un œuf artificiel, permet aux œufs de tomber sur un second plancher.

Le fait de mettre dans les nids des œufs artificiels qu'elles essaient de casser les corrige de cette habitude.

Une manière d'empêcher les volailles de couver est de les enfermer seules, et leur donner peu de nourriture.

Pour faire couver on choisit les plus gros œufs qu'on conserve dans du son ou de l'avoine.

Après huit jours de couvée on mire les œufs, et s'ils ne présentent pas de filaments comme les pattes d'une araignée, c'est qu'ils ne sont pas fertilisés, et ils sont encore bons à manger.

Les couvées précoces sont celles qui donnent le plus de profit, et parce qu'on peut vendre des petits de bonne heure, et parce que les poulettes de bon printemps commencent à pondre dès l'automne suivant.

Autant que possible gardez les races pures. Elles se vendent mieux, et les croisements n'améliorent guère les qualités que chacune peut avoir.

Les mâles seront choisis parmi les plus vigoureux, les plus vaillants, et pris dans une autre famille que celles des femelles.

Il y a avantage de mettre couver à peu près le même jour plusieurs volailles, car on peut confier à une seule les petits de deux ou trois poules.

Le fumier de volailles doit être gardé à part pour en faire un engrais puissant comme le guano. On le délaie dans l'eau et on en arrose le pied des plantes ayant soin de ne pas toucher les feuilles ou les tiges.

Les volailles s'engraissent généralement en leur laissant peu d'espace, et les soignant abondamment, même en les gavant.

Maladies des volailles.

Les *maladies* généralement communes à toutes les volailles sont la *constipation* qu'il faut combattre par des herbes, du son et même de l'huile d'olive ou de la manne fondue dans de l'eau.

La *maladie du croupion* se manifeste par une tumeur au-dessus du croupion, qu'il faut ouvrir, presser pour en faire sortir le pus ; on lave et panse avec une pommade camphrée ou de l'eau phéniquée.

La *diarrhée* se combat par des aliments secs, du grain, du pain trempé dans du vin.

La *pépie*, qui est une espèce de diphtérie, se soigne en soufflant de l'alun en poudre ou une solution d'alun dans le gosier.

La *goutte*, qui est due à l'humidité du logement, se guérit en mettant la volaille au sec, si la maladie est récente ; ancienne, elle est incurable.

La *roupie*, qui consiste en un écoulement par les fosses nasales, est difficile à guérir et contagieuse. Essayez les bains froids, et mettez la volaille à la chaleur.

Les *poux* constituent une véritable maladie. Nettoyez le poulailler, les nids, changez les poules d'appartement après leur avoir insufflé entre les plumes, de la poudre de pyrêthre ; puis désinfectez leur logis que vous fermez aussi clos possible après y avoir enflammé du souffre.

Le *poulailler* doit être muni de pondoirs recouverts, qu'on isole autant que possible afin que les pondeuses n'y soient point dérangées, mais elles doivent y avoir accès facilement au moyen d'escaliers. Il n'est pas nécessaire que le poulailler soit chauffé, pourvu que le vent n'y pé-

nètre pas, que le soleil y éclaire à travers les fenêtres et qu'il n'y ait pas d'humidité.

Les perchoirs doivent être autant que possible au même niveau entre eux. Les rayons d'une roue suspendue horizontalement forment un bon perchoir et les poules doivent s'y rendre au moyen d'une échelle inclinée, les juchoirs doivent être à arêtes adoucies sans être complètement cylindriques, car dans ce cas, ils causent souvent aux volailles de la déformation aux pattes.

De l'élevage artificiel.

Au moyen d'incubateurs qu'on paie de $25 à $30, on élève des poulets toute l'année dans un appartement tempéré.

Ces incubateurs se chauffent par l'eau tenue chaude au moyen de gaz, d'une lampe, ou de briquettes. L'important c'est de maintenir une chaleur humide d'environ 40 degrés Réaumur qui est la chaleur de la poule.

Il faut avoir soin de tourner les œufs tous les jours, évolution que leur fait faire la couveuse naturelle. Quand les petits sont éclos on les confie à une éleveuse artificielle chauffée de la même manière et sous laquelle ils se réfugient au besoin.

L'élevage artificiel rapporte des profits considérables et demande peu de capital.

On peut avec ces machines élever toutes espèces de volailles.

Des poules.

Un jeune coq suffit à fertiliser une dizaine de poules ; mais il n'est pas nécessaire pour la ponte.

Quant à la qualité des poules les *leghorns* blancs ou jaunes paraissent les meilleures pondeuses. Les *spanish* sont aussi excellentes pondeuses. Les *brahma* sont bonnes pondeuses et couveuses. Les *lang shang* pondent de beaux et bons œufs, s'engraissent facilement et offrent beaucoup de profit. Les *plymouth rock* réunissent les qualités de pondeuses et éleveuses ; elles sont grosses, vigoureuses et semblent le mieux convenir à notre climat.

La nourriture des poules se borne à les laisser paître et à ne leur donner que peu de grains le matin et le soir ; si vous avez beaucoup de déchets de table, ça leur suffit.

Aux poules enfermées, outre le sable ou la cendre qui doivent contenir de petites roches, du charbon, dont elles mangent une certaine quantité, il faut quelques herbes, salades, débris de choux, oseille, betterave. Les patates bouillies mêlées au son ou au lait caillé, des débris de viande, sont pour elles un régal.

Les os moulus, surtout non dégraissés, constituent une nourriture excellente. Cette nourriture les engage à pondre. On se procure pour quelques piastres des moulins à broyer les os. On peut sans moulin les écraser en les faisant chauffer au four, mais alors ils se dessèchent et il y a perte de nourriture. Les grains, avoine, sarrasin, blé, le blé d'Inde sont échauffants et hâtent la ponte durant l'hiver.

Tenez, je le repète, à leur disposition du gravier, du mortier ou de la terre sèche, surtout du sable.

Quand elles veulent couver on fait adopter aux poules un nid isolé en les y plaçant à l'obscurité. Il est mieux que les couveuses puissent manger à part et qu'elles trouvent la table mise quand elles se lèvent, ainsi que de l'eau fraîche et du sable ou de la cendre pour s'y épivarder. Les nids sur la terre qu'on recouvre d'un peu de

paille sont les meilleurs, non seulement parce qu'ils sont solides, mais parce que l'humidité de la terre favorise l'éclosion. On peut à cette fin remplir une boîte au $\frac{3}{4}$ de terre que l'on arrose et qu'on recouvre de paille. Les boîtes à fromage sont commodes pour ce but.

Quinze œufs ne sont pas de trop pour une grosse poule.

Aussitôt que les œufs commencent à éclore, il ne faut pas déranger la couveuse, à moins que l'éclosion ne retarde de plusieurs jours et alors il convient d'enlever les premiers nés. Quand on les croit tous éclos on lève la poule et l'on baigne les œufs non éclos dans l'eau tiède. S'ils ne font voir aucun mouvement, c'est qu'ils sont clairs, alors on livre à la poule les poussins dans un endroit isolé, tempéré et sec. On leur donne de la mie de pain ou de la farine de maïs délayée dans l'eau. Après que la mère leur a appris à manger on donne à celle-ci une nourriture substantielle. A 3 ou 4 jours les poussins peuvent manger du blé. Ils raffolent de viande, mais il faut leur en donner peu. Ils affectionnent les herbes, ciboulettes, queues d'oignons qu'on hache fin.

Il faut les préserver des rats, des renards et même des chats, en les renfermant le soir et ne les laissant sortir qu'après la rosée tombée, s'il y a de l'herbe dans la basse-cour.

Engraissement des poules.—Il est une industrie qui n'est pas pratiquée ici et qui cependant devrait être rémunératrice. Si l'on fréquente nos marchés nous n'apercevons aucune volaille grasse offerte en vente, et tous les poulets qui y sont élevés sont loin d'être toujours ragoûtants. Et pourtant c'est bien facile d'engraisser des volailles ; je le répète, celui qui achèterait pour revendre

quelques semaines plus tard des volailles pesant plusieurs livres de plus, ayant une mine plus alléchante devrait tirer de cette pratique un grand profit. Le tout est de parvenir à cette fin par des moyens économiques.

Les poulets n'engraissent bien que quand ils ont atteint toute leur croissance. Cependant on peut les *mettre en chair* avant cette époque tout en les laissant libres, en leur donnant deux fois par jour du grain à manger, outre ce qu'ils trouvent eux-mêmes. Le maïs et le sarrasin conviennent parfaitement. On leur donne aussi une pâtée composée de patates bouillies et écrasées dans laquelle on met les débris de table ou de la farine non blutée. Si la saison le permet on peut leur donner un repas de betteraves coupées.

Quant aux volailles adultes il faut les séquestrer dans une cage formée de plusieurs cases fermées en haut par une planche à charnières ou glissant dans une coulisse, percée d'ouvertures permettant aux volailles de passer la tête pour manger. Le plancher de cette cage fait en barreaux plats, placés dans le sens de la longueur, sur lesquels se juche la bête, est à claire-voie et donne passage à la fiente ; le derrière et les côtés sont en planches. Il est très important que les bêtes à l'engrais ne voient pas leurs voisines. Au devant de ces petites cellules, dans lesquelles l'animal ne peut se retourner, on place une mangeoire qui doit être mobile, afin qu'on puisse la nettoyer facilement. Chaque cellule a environ $1\frac{1}{2}$ pied de longueur sur 1 pied et 4 pouces de hauteur et 1 pied de largeur.

Cette cage est placée sur des pieds élevés de 1 ou $1\frac{1}{2}$ pied, dans un lieu obscur, sec, et dont on renouvelle l'air aux heures des repas au moyen de deux ouver-

tures, ménagées en face l'une de l'autre. Ces conditions sont importantes. On doit autant que possible mettre en même temps les poules d'une même cage, car le bruit qu'elles font au commencement dérangerait les autres.

Il y a deux moyens d'engraisser promptement les volailles. La première consiste à les nourrir exclusivement de grains ; la seconde à les nourrir avec des pâtées faites de farines et de liquides de diverses natures. A côté de la nourriture on place un petit pot contenant de l'eau ou du lait. Aussitôt qu'elles ont mangé on enlève la mangeoire et on abaisse sur le devant de la cage une toile, car elles doivent digérer dans l'obscurité dans un repos absolu et dans le silence.

Le maïs est ce qui convient le mieux. Il faut éviter les saletés dans le grain, car il est difficile pour ces bêtes de trier.

Dans la seconde manière d'engraisser, on commence par donner du grain pendant trois ou quatre jours, puis on arrive à la pâtée peu à peu, en la mélangeant d'abord avec le grain, pour la donner pure ensuite.

La pâtée est faite avec la farine de tout grain, sauf de seigle que les volailles n'aiment pas. Il faut bien se garder d'employer du son ou même des recoupes, qui ne nourrissent que par le peu de farine qu'ils contiennent. Les préférables sont les farines de sarrasin, de maïs, d'orge, d'avoine, de froment. La pâtée est faite avec de l'eau, du lait caillé et mieux du lait doux ; elle doit être assez épaisse ; on peut y mélanger des patates cuites.

Si la bête digère mal généralement, ce que l'on reconnaît au gonflement du jabot, il faut la tuer, car son engraissement coûterait trop ; si c'est occasionnel on cesse toute nourriture jusqu'à ce que l'estomac soit bien dégonflé.

On stimule l'appétit des volailles en mettant du grain avec la pâtée et un peu de sel.

En un mois une volaille de bonne race engraisse très bien.

Canards.

L'élevage des canards rapporte de gros bénéfices, si l'on est à proximité d'un ruisseau ou de mares, car ils peuvent y trouver une grande partie de leur nourriture. A part les canards communs qui sont les plus faciles à élever, nous recommandons les canards Alisbury, les Pékins qui sont tout blancs, et le canard de Normandie.

Pour ne point perdre d'œufs, il faut tenir les canes renfermées le matin jusqu'à ce qu'elles aient pondu.

A part les insectes, les têtards, etc., qu'ils trouvent en barbottant, on peut leur faire une bouillie de son, de moulée et des herbages hachés. Ils aiment la viande qui leur va bien en petite quantité pendant l'hiver. Le grain doit être la base de leur nourriture.

Les canards sont d'un bon rapport, même pour les œufs et la plume.

Les oies.

La dépouille qu'elle donne tous les ans, son duvet, sa peau, avec laquelle on fait une fourrure excellente, sa graisse si abondante et si délicate, sa chair excellente font de l'oie un oiseau fort précieux. Les foies procurent ces célèbres pâtés si connus. Elle aime l'eau claire.

Les oies mangent du grain, des pommes de terre, des herbes, elles les broutent dans les champs.

La ponte se fait généralement en mars ou avril. Quand elles pondent dans un endroit convenable il ne faut pas les déranger. Mais on lève leurs œufs en leur laissant un œuf artificiel. On fait leur nid pour couver à terre et presque plat. On doit tenir du manger aux couveuses tout près de leur nid.

Quand les oisons sont tous éclos on leur donne à manger du son avec des herbes hachées ou des pommes de terre écrasées ; s'ils sont dans une cour il faut leur donner à manger 5 ou 6 fois par jour ; mais quand ils sont à proximité d'une rivière ils se suffisent à eux-mêmes.

Pintade.

La *pintade* qu'on élève peu en ce pays a une chair excellente qui remplace celle du faisan. Elle pond beaucoup. Comme elle est mauvaise couveuse, on peut faire couver ses œufs par des poules. Les pintadeaux s'élèvent comme les poulets ; ils aiment les œufs durs hachés avec du pain émietté, de la viande cuite, du froment, des vermisseaux, du lait caillé. Évitez l'humidité et la rosée tant que leurs aroncules ne sont pas tout rouges.

La nourriture des pintades est celle des poules. Elles sont sujettes aux mêmes maladies que les dindons.

Le dindon.

Les dindes sont très profitables quand on a de l'espace pour qu'elles trouvent une partie de leur nourriture au champ. Les foncées sont les plus vigoureuses et les plus faciles à engraisser. Les dindonneaux, surtout quand ils sont jeunes, doivent être tenus au sec, et autant que possible sur un terrain graveleux. Avant qu'ils aient le rouge, la sortie à la rosée est fatale. Ils doivent être soignés souvent. Une bonne nourriture pour eux ce

sont d'abord des œufs durs écrasés, puis du son délayé avec du lait caillé et on y mélange des herbes à dinde, des queues d'oignon, de l'ortie, ensuite du grain. Quand ils sont un peu gros on les met au champ où ils se nourrissent de sauterelles, criquets, etc.

Il faut lever les œufs de dinde tous les jours et les conserver dans le son ou l'avoine.

Quand elle couve il faut lever la dinde du nid tous les jours, en la prenant par les ailes et la levant tout droit. On la fait manger et boire et elle se remet seule sur son nid.

On fait les nids généralement par terre assez spacieux pour que les œufs ne soient pas superposés et assez espacés l'un de l'autre, afin que les couveuses ne se volent pas leurs œufs. Le coq dinde ne doit pas aller dans cet endroit.

Engraissement des dindonneaux.—Les dindonneaux engraissent avant que leur croissance soit achevée.

La nourriture des dindons n'est pas la même à toutes les époques de l'engraissement.

Dans les premiers temps on se borne à leur donner de la nourriture au moment de leur rentrée des champs. On peut leur donner des grains ou des déchets de grains, des patates cuites, des betteraves coupées en petits morceaux, des glands, des faînes ; quinze jours après on commence à leur donner, au repas du soir, une pâtée de patates cuites écrasées et mélangée d'une farine quelconque.

Huit ou dix jours après ce nouveau changement dans l'alimentation, on supprime le repas de grain du matin, et on le remplace par de la pâtée ; enfin, dans les derniers 8 jours, lorsque le dindon a mangé de la pâtée, on lui fait avaler d'abord une ou deux boulettes de supplément par repas, et on ajoute une boulette de plus à chaque repas.

Ces boulettes se font en délayant de la farine non tamisée avec du lait caillé, on y ajoute des pommes de terre cuites. On forme avec cette pâte des bâtons, comme des bâtons de *tire* longs de 2 pouces. On les fait avaler en ayant soin de les mouiller, on leur ouvre le bec et on leur enfonce cette boulette jusque dans le gosier, puis on la fait descendre dans le gosier. Après un mois d'engraissement les dindons doivent être parfaitement gras.

La laitue, s'ils en mangent trop quand ils sont jeunes, donne la diarrhée aux dindons et cependant elle est convenable quand on la mêle avec du son ou de la recoupe.

Maladies ordinaires des dindons.—La pluie est leur plus mortel ennemi. Quand ils sont mouillés il faut les essuyer et les mettre à la chaleur. On peut leur faire avaler quelques gouttes de vin ou de cidre.

Ils ont quelquefois une espèce *d'échauffement* qui leur hérisse la plume. Il faut alors examiner attentivement les plumes qui garnissent le dessous du croupion ; on en trouve deux ou trois dont le tuyau est rempli de sang ; il suffit de les arracher pour rendre la santé aux malades.

La *roupie* est un engorgement à la tête qu'on guérit en en facilitant l'écoulement par les narines qu'on lave et qu'on frotte avec du beurre frais. Quand la tête se couvre de tumeurs, on les lave avec de l'eau acidulée de vinaigre ou de vin chaud, ou avec du phénol dilué, et on leur donne à manger du chènevis ou de la pâtée au vin.

Lorsque les dindons prennent le rouge, ils subissent une crise qu'on soulage en les protégeant contre l'humidité.

Les pigeons.

Ils sont très variés : les ordinaires sont les plus profitables. Ils se nourrissent de toutes espèces de grains, mais il leur faut une nourriture abondante, parceque leur ponte est fréquente. Il faut se dispenser de leur donner de l'avoine quand les petits sont jeunes, car les mères leur en donneraient et elle leur percerait le jabot. Ils mangent très bien les pommes de terre bouillies écrasées. Ils ont un goût prononcé pour le sel, et le poisson salé, que l'on pend, les régale d'une manière particulière.

Le pigeon est délicieux à manger et sa plume précieuse ; les ailes de pigeons peuvent être utiles comme ornement de chapeaux.

Les lapins.

Ils donnent un grand profit en ce que leur chair est délicieuse et leur peau donne une belle fourrure, surtout quand on a le soin d'en garder une espèce d'une seule couleur.

Ils mangent toute espèce de légumes, cependant les choux et les salades mouillées leur sont nuisibles. C'est une erreur de croire qu'ils ne boivent pas.

Les logis humides, obscurs, qu'on leur donne généralement leur sont préjudiciables.

Il faut leur ménager un enclos entouré d'une clôture dont les fondations à environ 3 pieds sous terre les empêcheront de s'esquiver. Sous un appentis exposé au soleil levant ou au midi on fait des cabanes afin de séparer les mères des autres. Une cabane plus grande

servira à loger les adultes assez grands pour être mis en commun.

Chaque cabane sera planchéiée et en pente de manière à laisser échapper les urines, et garnie d'un râtelier afin d'éviter que la nourriture ne soit foulée aux pieds.

Le fumier de lapin est excellent.

Pour engraisser les lapins adultes et les rendre les meilleurs possible, il faut les isoler et pendant quinze jours au moins les nourrir exclusivement au sec. On pourra cependant leur donner des plantes aromatiques : thym, serpolet, qui donnent du parfum à la chair.

Les maladies des lapins sont les *indigestions* qu'il faut éviter en limitant leur nourriture ; le *gros ventre* qui se combat par les aliments secs, des herbes aromatiques, et saler un peu leur boisson. La *gale* est incurable et contagieuse. Les lapereaux sont sujets au mal d'yeux dû aux exhalaisons du fumier en fermentation. Il faut pour les en préserver les mettre sur une litière fraîche et sèche.

Vache.

Inutile d'insister sur l'utilité d'une vache. Non seulement elle vous fera rentrer promptement dans les fonds que vous aurez dépensés ; mais que de régals elle vous offrira. Que de mets ne fait pas une maîtresse de maison avec le lait, la crème. Et quelle fontaine de santé que le lait pur d'une vache bien nourrie.

Le choix d'une bonne vache n'est pas facile, et il ne faut pas regarder au prix quand elle est bonne. Quant à la race laitière nous en avons d'excellentes et qui donnent un lait riche.

Les grosses races qui fournissent beaucoup de viande et quelquefois beaucoup de lait ne sont pas les plus avantageuses pour la maison, en ce que leur lait est souvent maigre et qu'elles dépensent énormément en nourriture. "*C'est par la goule que les vaches sont bonnes*," est un proverbe peu profitable.

A la ville même une petite vache peut être gardée sans presque de dépenses, puisque les patates, les pelures, les miettes de pain peuvent aider à son entretien.

Les Ayrshyres, qui ont une bonne taille, sont parmi les grosses races considérées comme les meilleures vaches à lait. Les Jerseys, se distinguent par la quantité et la qualité de leur lait ; la Guernesey, vient après. M. Barnard, dans son excellent manuel d'agriculture, vante avec raison les vaches canadiennes, comme pouvant être classées parmi les meilleures laitières du monde entier, tant pour la quantité que pour la qualité du lait produit ; elles ont de plus l'avantage d'une grande rusticité.

Le choix d'une vache n'est pas toujours facile, car il en est des mieux marquées qui ne valent pas grand chose et d'autres qui n'annoncent rien, et qui sont de vrais trésors. Le soin y est pour beaucoup. Voici, d'après M. Barnard, les signes d'une bonne laitière : tête et cornes fines ; yeux gros, vifs et doux ; cou mince ; peau fine et souple, pis long, large et profond ; trayons d'égale grosseur, longs et bien espacés ; veine à lait bien nouée et développée ; fontaine profonde ; pis soyeux ; intérieur des oreilles, tour des yeux, de la queue, d'une peau orange et chargée d'une pellicule graisseuse ; ces derniers signes indiquent un lait riche.

Les vaches peuvent rester à l'étable toute l'année, pourvu qu'elles aient une cour où elles puissent prendre

l'exercice de temps à autre surtout la nuit. On a par là le profit du fumier.

L'étable doit être bien aérée et claire, sans courant d'air ; les portes larges et s'ouvrant en dehors. On munit l'étable d'un râtelier et d'une crèche. Le sol de l'étable doit être pavé avec une légère pente de la crèche au ruisseau que l'on doit faire derrière les animaux pour l'écoulement, dans le fossé à purin, des urines ou des eaux de lavage. On peut se dispenser de ce ruisseau si l'on a toujours à sa disposition de la terre sèche à mettre sous les vaches. Lorsqu'elle est bien imprégnée d'urine on l'enlève pour la remplacer par de la nouvelle; elle forme un excellent engrais. On peut se dispenser d'avoir une grande chaleur dans une étable, pourvu qu'elle ne soit pas humide.

La nourriture des vaches est facile. La variété des aliments et la régularité des repas de la vache nourrie à l'étable sont des soins utiles à sa santé.

Il faut du foin, mais de qualité inférieure. L'usage prolongé du mil leur nuit ; elles mangent bien la paille, surtout la paille d'avoine, le sainfoin, la luzerne, le trèfle, les cosses de légumineuses. Mais il faut ajouter à cette nourriture sèche quelques aliments aqueux : son, drèche, racines, navets, choux de Siam, feuilles de choux et surtout des soupes composées de racines cuites à l'eau avec des fourrages hachés et que l'on mélange ensuite avec du son. Les plantes vertes, maintiennent l'animal en santé et assurent l'abondance et la qualité du lait.

Il ne faut pas oublier un peu de sel qui excite leur appétit, stimule les forces digestives et dépure le sang.

Les *soins à donner à la vache après la mise bas*, surtout dans une saison froide, consistent à la préserver des refroi-

dissements. On ne doit lui donner à manger que lorsqu'elle a délivré, à moins que la chute du délivre ne se fasse trop attendre. On lui donne une portion d'avoine chauffée, de l'eau tiède dans laquelle on délaie un peu de farine.

Quand on ne veut pas garder le veau, on l'enlève à la mère avant même qu'elle le lèche. Quand on le garde, elle l'assèche et on l'aide à têter au plus tôt, puis on trait la vache à fond aussitôt que possible. Ce lait ne vaut rien pendant trois ou quatre jours.

La manière de traire les vaches n'est pas indifférente. Il est bon qu'elles connaissent la personne chargée de ce soin et que celle-ci s'en fasse aimer par des friandises, comme un peu de sel, un morceau de pain, une racine fraîche et une caresse. Elles doivent être traites à heures fixes.

Chèvres.

La chèvre rend de grands services à ceux qui ne peuvent acheter ou loger une vache. La chèvre, bien qu'aimant à vagabonder, s'habitue facilement à l'étable, propre et bien saine, munie de crèche, de râtelier. La chèvre est adulte à un an. Elle mange de tout ce que mange la vache et même des feuilles sèches.

Les chèvres d'Angora et de Cachemire, sont les chèvres les plus précieuses en ce que, outre le lait, on leur enlève chaque année une laine abondante dont on fait les plus beaux tissus connus, le cachemire. Le fumier de chèvre est très bon.

Le lait de chèvre est excellent pour les enfants, précieux pour les malades de la poitrine. On en fait d'excellents fromages, comme le Gruyère.

La peau sert à fabriquer des gants, le poil à faire du fil.

Laiterie.

La laiterie est l'endroit où l'on conserve le lait. Elle peut être installée dans un appendice de la maison à l'ombre ou dans une cave, située au nord autant que possible et éloignée de la rue, car le passage des voitures, en secouant le lait, pourrait nuire à sa qualité. Les murs doivent être blanchis à la chaux ; le sol, qui peut être en pierre, en brique ou en sable, et les rayons doivent être entretenus avec une propreté minutieuse, ainsi que les vases et ustensiles qui sont mis en contact avec le lait. Il faut que la laiterie soit aérée ; faites attention qu'il n'y ait rien pour y répandre une mauvaise odeur.

Le lait doit être mis dans des vases plats afin de provoquer la crème. On obtient beaucoup plus dans les vases en grès ou en bois que dans les vases en fonte ou en fer blanc. Les meilleurs vases sont en grès non vernissé.

Pour obtenir une crème fraîche et délicate, on n'attend pas pour l'enlever, que le lait soit caillé ; on écrème aussitôt que la crème est bien raffermie, c'est-à-dire lorsque la crème ne s'attache pas du tout au doigt qu'on y pose.

Lorsqu'on n'écrème qu'après l'entière formation du caillé, le lait a alors éprouvé diverses altérations et contracte une saveur qui ne rend qu'un produit inférieur. Plus la crème est fraîche plus le beurre est de bonne qualité.

La crème doit être conservée dans un endroit frais, et pendant les chaleurs, dans une glacière.

Dans les beurreries on a des appareils qui séparent la crème du lait.

Il y a un grand nombre de barattes que l'on trouve à bon marché chez les marchands de fer et d'instruments agricoles.

Les meilleures sont les barattes en bois et à mouvement direct sur l'axe. Le bois s'imprègnant d'eau, le beurre n'y adhère pas.

On fait un beurre d'une grande finesse et par conséquent d'un grand prix en n'attendant pas que la crème se sépare du lait ; on bat le lait doux ; on réunit la traite du soir à celle du matin et on opère avec le lait comme avec la crème douce. On agite et l'on secoue. En quelques minutes le beurre est fait. On le sort avant qu'il se réunisse et on le prépare.

On peut aussi battre une petite quantité de beurre dans un pot en grès ou un plat creux, au moyen d'une cuillère ou d'un pilon en bois qu'on agite vivement.

Lorsque le beurre est fait, on procède au délaitage ; c'est une opération très importante pour sa conservation. On débarrasse le beurre du petit lait qu'il contient en le lavant et en le manipulant d'abord avec de l'eau froide en été et de l'eau tiède si le beurre est dur, parceque l'eau dissout les parties caséeuses qu'il contient. On lui fait subir plusieurs lavages jusqu'à ce que l'eau ne blanchisse plus. On le travaille ensuite à sec.

On le prépare en pain ou on le met en tinette par couche, et on le couvre de sel très dur et très net. On y met un linge blanc ; quelqu'un recommande de saler le beurre en grains dans la baratte au moyen d'une saumure très forte.

Pour éviter la rancidité causée par le contact prolongé de l'air ou le délaitage imparfait, on le place entre deux assiettes, lorsqu'on ne le met pas tout de suite en tinette,

et l'on dépose le tout dans un baquet d'eau que l'on renouvelle tous les jours en y mettant un peu de bicarbonate de soude.

On corrige la rancidité du beurre en le pétrissant dans une eau où l'on a fait dissoudre une petite quantité de bicarbonate de soude; dès que la saveur rance a disparu, on pétrit le beurre à plusieurs reprises dans de l'eau fraîche et on le sale.

On peut colorer le beurre au moyen de matières colorantes ou du jus de carottes.

On débarrasse aisément le beurre de son petit lait au moyen d'un malaxeur. L'institut des sourds-muets, au Mile-End, Montréal, en fabrique de très bons.

Certains bois dont on fabrique les tinettes peuvent donner au beurre un mauvais goût, le sapin, par exemple. Il est bon d'ébouillanter les tinettes avec du jus de framboisiers, on recommande de les garnir avec du papier parchemin.

Au lieu de se servir de tinettes ordinaires on pourrait faire de petits seaux ou de petits vases de fantaisie qui plairaient à l'œil et feraient mieux accepter la marchandise.

Le petit lait est un excellent breuvage légèrement laxatif. On l'utilise en délayant du son, de la moulée ou des herbages qu'on donne aux pourceaux.

Fromagerie.

La fromagerie doit être une pièce où l'on garde une température régulière de 12 à 15° Réaumur. Il faut une longue table étroite dans laquelle sont creusées des cannelures aboutissant toutes dans un des bouts de la table à une rigole transversale, qui elle-même est percée dans son

milieu d'un trou sous lequel on met un vase pour recevoir le petit lait s'écoulant du caillé. A l'entour sont des tablettes destinées à recevoir les fromages. Il faut des moules en terre, en bois ou en fer blanc dans lesquels on place le caillé pour le faire égoutter. Ces moules ont un fond troué, ou sont en grillage ou en panier.

Fabrication du fromage.—Si au lieu d'enlever la crème du lait vous versez dans le lait un peu de présure il se produit du caillé, et ce caillé enlevé, il ne reste plus que le petit lait. On met ce caillé dans les moules ou paniers où il égoutte durant quelques heures, et c'est du fromage, mais qu'il faut consommer tout de suite.

Si l'on veut faire du fromage fort on le laisse sécher et on le met dans des pots avec du sel, du poivre et des épices à volonté. On recouvre les pots d'un linge et d'une feuille de papier et on laisse fermenter dans une cuve pendant plusieurs semaines.

Pour faire de la présure on se sert d'un estomac de veau qu'on laisse sécher. Une journée avant de s'en servir, on la met dans de l'eau tiède et salée, et on la laisse macérer. Cela fait, on filtre et l'on obtient un liquide qu'on appelle la *présure*. Il n'en faut qu'une très petite quantité pour faire cailler le lait. On peut remplacer la présure par des fleurs d'artichaut séchées que l'on fait bouillir en petite quantité dans un peu d'eau. On ajoute cette eau au lait que l'on veut faire cailler.

On fait différents fromages dont quelques uns sont délicieux. Les RR. PP. Trappistes font un fromage appelé " Port Salut " qui ne le cède en rien au Gruyère. Les habitants du sud de Montréal, Longueuil, Belœil, St Bruno, et l'Ile d'Orléans, font des fromages raffinés comparables au Brie, au Camembert, etc.

Fromage à la crème préparé sans présure.—On place le caillé dans un moule d'osier garni d'un morceau de mousseline ou de toile claire plus grand que le moule. Lorsque le moule est rempli on rabat le linge sur le caillé, et on laisse égoutter pendant six ou huit heures, après quoi, au moyen d'un pilon, on fait passer le fromage à travers un tamis ou une passoire ; puis on ajoute au fromage de la crème douce. On mélange soigneusement le tout, puis on le met de nouveau égoutter dans un moule d'osier. Deux heures après on verse le fromage dans le vase dans lequel on doit le servir, et on l'entoure de crème fraîche, qu'on fait mousser en la battant avec une fourchette au moment de la servir ; ce fromage se mange avec du sucre ou avec poivre et sel.

Fromage à la crème préparé avec présure.—On délaie dans quelques cuillerées de lait un morceau de présure de la grosseur d'un petit pois ; on verse ce mélange dans du lait chaud, sortant du pis de la vache, et on agite bien. Ce lait se caille très promptement, on le fait égoutter. On le traite ensuite comme le précédent.

Fromage de Brie raffiné.—Mêlez le lait de la traite du matin, encore chaud, à la crème de la traite de la veille au soir, et vous placez ce mélange dans de l'eau chaude à 40° Réaumur, environ. Vous versez ensuite la présure, et laissez former le caillé. Vous remuez ensuite le caillé dans le petit lait avec la main ; vous le pressez au fond du vase, vous le sortez de là, le placez dans un moule et le pressez fortement, avec la main d'abord, puis au moyen de poids. Lorsqu'il a perdu le petit lait vous le renversez sur une planche couverte d'un linge mouillé ; vous garnissez l'intérieur du moule vide d'un autre linge et vous l'y replacez comme auparavant et l'enveloppez. Vous

appliquez un couvercle sur le moule et vous soumettez le fromage à une nouvelle pression d'une demi-heure. Vous changez le fromage de linge et le pressez encore, et ainsi de deux heures en deux heures jusqu'au lendemain au soir. La dernière pression se fait à nu, sans linge, directement sur le fromage et dure un peu plus d'une demi-heure. Ce temps écoulé vous placez le fromage dans un petit baquet et le frottez des deux côtés avec du sel sec et fin. Le lendemain vous faites la même opération. Trois jours après vous sortez le fromage du baquet et le portez dans une chambre sèche et aérée sur des rayons garnis de nattes de paille ou de jonc. Vous le retournez de temps en temps, et l'essuyez avec un linge propre jusqu'à ce qu'il vous paraisse convenablement sec.

Une fois dans cet état on s'occupe de l'affiner, c'est-à-dire de développer dans le fromage un certain degré de fermentation. On prend une futaille défoncée par un bout. On forme dans cette futaille, avec de la menue paille ou de la balle d'avoine, un lit de 5 à 6 pouces d'épaisseur ; on étend sur ce lit un des fromages qui a ordinairement près de 1 pied de diamètre sur 1 pouce d'épaisseur. On recouvre ce premier fromage d'une nouvelle couche de menue paille ou balle d'avoine et ainsi de suite. Placez la futaille en un lieu frais sans être humide. Au bout de quelques mois les fromages fermes sont bons à manger ou à livrer au commerce sans attendre que la fermentation fasse dilater la peau.

Fromage de lait de chèvre.—Pour faire le fromage de chèvre, on met la présure dans le lait lorsqu'il vient d'être trait; puis lorsqu'il est caillé et que le petit lait commence à se séparer du caillé, on l'enlève avec une cuillère pour le faire égoutter dans un moule de terre, ou de ferblanc de 5 pouces de haut et du même diamètre, percé

de trous dans son pourtour et au fond, et on dépose les moules dans une boîte à la cave. Le lendemain on sale le fromage dans le moule et on l'y laisse jusqu'au jour suivant ; alors on le renverse sur un cajot ou natte en paille posée sur une claie en osier, suspendue, puis on le sale de l'autre côté. On peut les placer dans un garde-manger où ils sèchent lentement en se couvrant de moisissure. Lorsqu'ils sont secs sans être durs, on les range dans des pots en grès, en enveloppant chaque fromage dans de bon foin mouillé d'eau salée. On couche les pots, on les place dans une chambre, et au bout d'un mois au moins, on peut commencer à manger les fromages.

S'ils se ramollissent trop, on remplace le foin mouillé par du foin sec.

Si l'on garde les fromages longtemps, il est bon de les changer de pots, afin de mettre par-dessus ceux qui étaient au-dessous. On les râcle avant de s'en servir. Lorsqu'ils ont été longtemps à l'affinage ils ont beaucoup d'analogie avec le fromage de Roquefort.

Fromage de lait de brebis.— On le fait exactement comme celui de chèvre.

Fromage de pommes de terre.—En Thuringe et dans une partie de la Saxe, on fabrique, paraît-il, des fromages de pommes de terre.

On choisit des pommes de terre de bonne qualité, surtout la grosse blanche ; on les fait bouillir dans un chaudron ; on les pile ensuite et on les réduit en une pulpe bien égale et bien homogène. Après avoir ajouté 1 livre de lait aigre pour 5 livres de cette pulpe, on pétrit le tout. On laisse reposer le mélange en le tenant couvert pendant 3 ou 4 jours ; puis on pétrit de nouveau et l'on place les fromages dans de petits paniers qui laissent

échapper l'humidité superflue ; enfin on les met sécher à l'ombre et on les place par lits dans de grands pots, on sale et on les laisse pendant quinze jours. Plus ils deviennent vieux, plus ils acquièrent de qualité.

La Porcherie.

Aucun animal n'est utile comme le porc. Aucun animal non plus ne profite autant des soins qu'on lui donne.

Les meilleures races sont les Berkshire, qui se distinguent par un corps massif, le museau très court, le tout noir, excepté l'extrémité des pattes et une marque au front. Le Hampshire a beaucoup d'analogie avec le précédent. Il a les formes plus grossières et a du roux. Le Leicester, l'Essex, le York sont estimés.

La soue doit être d'une grande propreté, n'être pas humide ; être tempérée, environ 60° Fahr. Le porc à l'engrais doit avoir le moins de mouvement possible, et pour cela il faut le mettre à son aise, que l'endroit où il dort soit un peu obscur. Plus il engraisse vite, moins son engraissement coûte cher.

La soue qui, pour être saine, doit être bien aérée, doit contenir une élévation où est la litière et être munie d'une auge moitié en dedans et moitié en dehors. Au moyen d'un couvercle se mouvant sur un axe, elle se ferme des deux côtés alternativement, c'est-à-dire qu'en l'ouvrant du dehors pour verser le manger dans l'auge, elle se trouve fermée en dedans, de manière que le manger ne tombe pas sur la tête du cochon.

Le porc mange de tous les grains et de beaucoup de fruits. Le gland, la faîne sont des aliments excellents. Dans le champ il fouille et est précieux pour détruire une foule de mauvaises herbes ; il raffole de la racine de

fougère mâle. Le grain lui est très favorable. Aussi le meilleur engrais est une moulée riche de pois, d'orge et d'avoine. Les pommes de terre cuites, surtout mélangées aux grains, l'engraissent aussi promptement. Il mange bien la viande et quand on est près des abattoirs on peut facilement s'en procurer. Mais il faut lui en donner avec discrétion. Comme tous les autres animaux le porc doit être soigné à heure fixe, mais souvent, car il ne doit pas souffrir de la faim. Pour exciter son appétit il faut varier ses mets. Le sel est excitant et aide à la digestion.

Le fumier de cochon est en rapport avec la richesse de sa nourriture. Aussi doit-on le ménager, mais ne pas le laisser trop près de la soue où il répandrait une mauvaise odeur.

Nous avons vu au chapitre de la conservation des viandes, la manière de tuer le porc, de l'accommoder et de tirer parti de tout ce qui s'y trouve.

Les porcs, comme les autres animaux, sont sujets à certaines maladies qui prennent presque toutes leur origine dans les porcheries malsaines, dans la mauvaise nourriture, dans les changements trop brusques de température.

Les *maladies externes* comprennent des plaies à la peau, les maladies des pieds, la gale, les dartres et les poux. Elles se guérissent toutes facilement au moyen des plus simples soins de propreté. Pour la gale, les dartres et les poux, on mêle des cendres tamisées, du soufre et du goudron à l'eau dont on se sert pour laver l'animal, au moyen d'une brosse. Les plaies du pied, quand elles sont un peu importantes, doivent être pansées au moyen d'étoupes fines.

L'angine, qui est dangereuse, a son siège principal dans la gorge. Les animaux en sont atteints promptement

pendant l'été. Ils respirent difficilement, ils toussent avec tendance au vomissement.

Aussitôt que la maladie est déclarée il faut donner des vomitifs, employer la saignée et des cataplasmes émollients sur le cou.

Comme vomitif on donne de 1 à 4 grains d'émétique dissous dans $2\frac{1}{2}$ d'eau distillée, à administrer avec précaution en deux fois en une heure. Quand la tuméfaction apparaît au cou, il est bon de frictionner deux fois par jour avec de l'essence de térébenthine, ou avec de la pommade camphrée. Quand la tumeur devient charbonneuse, il faut la cautériser au moyen du fer rouge, après y avoir fait des incisions.

La diarrhée fait des ravages chez les jeunes porcs. On l'attribue à l'humidité de la porcherie ou aux aliments malsains.

On recommande pour guérir ce mal de mêler à la boisson des porcs environ 36 grains de sulfate de fer par jour, et de les nourrir aux tourteaux de lin.

La *constipation*, assez fréquente chez le porc, se combat en administrant 5 gros de sulfate de soude dissous dans une chopine d'eau tiède. On ajoute avec succès à cette solution un verre d'huile d'olive.

La *soie* consiste en une touffe de soie se réunissant sur le côté du cou, et s'enfonçant en changeant de couleur.

Il faut avoir recours à l'extirpation du bourbillon, et cautériser ensuite la plaie au moyen du fer rouge. On donne après cela par jour $\frac{1}{2}$ once de nitrate de potasse dans la boisson.

Des abeilles.

Les mouches italiennes, qui sont jaunes, sont les meilleures. Tout fermier devrait avoir un rucher tant sont profitables ces industrieuses abeilles qui n'exigent que très peu de soin. Encore faut-il leur en donner quelques uns. Même à la ville et au village on peut se payer le luxe de quelques ruches qui rendraient au centuple les égards qu'on leur accorderait.

Le rucher est un abri qui ne doit recevoir aucun courant d'air ; il est destiné à protéger les ruches des rayons directs du soleil. Il faut que les abeilles aient de l'eau dans le voisinage.

Les ruches les plus simples sont les meilleures, à moins que l'on ne veuille faire de la fantaisie.

On leur donne la proportion suivante pour leur hibernation, environ 20 livres de miel et leur couvain. Souvent les ruches sont carrées, en bois, d'environ un pied de diamètre sur $1\frac{1}{2}$ de hauteur. Le dessus est fermé d'une planche trouée surmontée d'un capuchon de même diamètre et d'environ dix pouces de hauteur, surmonté d'un toit. Lorsque les abeilles ont à peu près rempli le corps principal, on ouvre les trous du couvercle pour permettre aux travailleuses de déposer du miel dans ce capuchon qu'on enlève à l'automne sans déranger la colonie dont le couvain est en bas. Cette ruche est placée sur un talus ou table et les abeilles en sortent et y entrent par une porte assez étroite pour qu'elle puisse la protéger contre les ennemis. Une porte dans le capuchon leur abrégerait le chemin quand elles y font du miel ; *time is money*. Dans ce capuchon peuvent se mettre des boîtes en verre correspondant aux trous.

Les ruches en paille, qui sont en forme conique, peuvent rester dehors tout l'hiver. Les abeilles des ruches en bois s'hivernent dans une cave, un caveau ou des bâtiments, pourvu qu'il n'y ait aucune humidité. L'obscurité la plus complète doit y régner. Les abeilles ainsi casernées ont peu d'activité et dépensent peu ; mais encore faut-il leur laisser assez de miel pour permettre de ne les sortir qu'aux beaux jours du printemps, après la fonte des neiges. Si elles en manquaient il faudrait les pourvoir au moyen de sucre fondu, de miel ou de sirop.

Il faut les visiter quelquefois pendant l'hiver, pour voir s'il n'y a pas de moisissure qu'il faut faire disparaître. En laissant l'air circuler entre le tablier et la ruche on évite l'humidité que les abeilles craignent beaucoup. Au printemps, on sort les ruches, et on les visite pour enlever la moisissure, la fausse teigne, etc. On les fixe ensuite sur une planche ou tablier du rucher, de manière à ce qu'il n'y ait aucun interstice entre le tablier et la ruche, ne laissant qu'une porte qui puisse être gardée contre les ennemis.

A la fin de mai ou au commencement de juin les bonnes ruches donnent un essaim. La vieille reine, qui a rempli sa ruche de petits et donné naissance à une nouvelle reine, laisse la place, suivie des nouvelles abeilles, qui se posent où s'arrête la reine et forment une grappe, généralement suspendue à un petit arbre qu'on leur ménage d'ailleurs exprès. On prépare une ruche vide en la nettoyant et y mettant un peu de saumure que les abeilles affectionnent. On place cette nouvelle ruche, ayant soin d'en soulever la base, au-dessous de la grappe de mouches. Au moyen d'un coup sec, donné sur la branche à laquelle est suspendu l'essaim, il se détache et tombe sur et à côté



de la nouvelle ruche qu'on s'empresse de couvrir d'un drap. Les abeilles s'y introduise par la base et s'y installent. Le soir, alors qu'elles sont toutes entrées dans leur nouvelle demeure, on les transporte au rucher, où elles vont dès le lendemain travailler à faire des cellules ; à moins qu'on ne leur en ait placées d'artificielles ou de naturelles, ce qui est une grande économie, puisqu'elles commencent tout de suite à faire du miel. Pour les visiter ou leur ôter du miel on envoie dans la porte quelques bouffées de fumée ; elles se mettent à bruire et elles ne sont plus alors aussi rageuses.

On a des extracteurs de miel qui tirent le miel des rayons sans les briser et qu'on replace dans les ruches pour y recevoir les essaims qui trouvent une maison toute meublée. Le temps, c'est de l'argent, surtout au Canada où les saisons sont courtes.

Le miel forme une excellente douceur et se vend bien. La cire est précieuse pour préparation de remèdes, fabrication de cierges, etc.

Les abeilles ont des maladies : la dyssenterie, par exemple ; on la combat avec du vin qu'on met dilué d'eau, à leur portée ; le sel est une excellente chose. Les rats, les souris, certains oiseaux sont des ennemis faciles à combattre ; mais le plus ennuyeux, c'est la fausse teigne, espèce de papillon de nuit, qui dépose ses œufs dans les fissures des ruches et dont les larves s'introduisent dans les rayons et y font des dégats. Voilà pourquoi toutes les issues doivent être bien fermées ; il ne faut laisser à garder qu'une porte et quelquefois deux, quand les abeilles travaillent dans le haut de l'atelier. Si une ruche perd sa reine il faut lui en donner une ou bien forcer les abeilles d'émigrer dans une autre ruche, ce qui se fait facilement

en les mettant sous une ruche qui a sa reine et forçant, au moyen de la fumée, les abeilles orphelines à monter dans l'autre ruche supérieure. On peut aussi, lorsque la plupart des abeilles orphelines sont au champ, enlever leur ruche, et elles vont porter leur butin dans les autres et s'y installent.

INDUSTRIES DOMESTIQUES

ET CONNAISSANCES UTILES.

J'ai fait voir, dans mon livre sur la Colonisation, combien est profitable la petite industrie domestique qui peut être exercée par les femmes et les enfants. En France, en Belgique, en Allemagne, en Suisse, on fait des prodiges de production de petits articles, qui s'exportent sur tous les marchés du monde et font la richesse de ces pays.

Une dame Belge, qui venait de visiter les paysans d'un canton en arrière de Montréal, me témoignait sa surprise d'avoir vu des enfants de 8, 10, 12 ans, passer leur temps à ne rien faire ou à faire des riens. " Tout le monde est utilement occupé chez nous, dit-elle. Toutes ces belles dentelles que vous voyez, ces fines toiles, ces paniers de fantaisie, ces statuettes en bois et tant d'autres objets délicatement fabriqués sont faits par des enfants, des femmes, pendant les soirées d'hiver surtout."

Je vais indiquer quelques industries qui peuvent s'exercer ici avec profit, mais avant, constatons que la base de l'industrie domestique, c'est :

La vie de famille, cause de prospérité.

Remarques d'un évêque.—Nous soumettons à l'examen et la réflexion de nos jeunes gens les remarques suivantes de Mgr d'Annecy. Ils feront bien d'en tenir compte, car il s'agit pour eux de leurs plus chers intérêts :

" La vie de famille est la première condition de l'honnêteté et du bonheur. Les peuples heureux et chez qui tout prospère sont ceux où l'on respecte, où l'on aime la vie de famille ; les peuples qui dégénèrent, qui vont se

perdre, sont ceux où l'on ne connaît plus les joies de la famille. Si un jeune homme met son bonheur à demeurer auprès de ses parents, s'il se trouve bien dans la maison où il a été élevé, augurez bien de l'avenir de ce jeune homme. Si cet autre, dès l'âge de seize ou dix-sept ans, aime à échapper à la famille, s'il recherche la compagnie des jeunes gens plus âgés que lui ; s'il dédaigne la maison de ses parents et les laisse seuls, les jours de repos, pour passer de longues heures au café ou à l'auberge, n'attendez rien de bon pour ce pauvre enfant. Pendant la première partie de sa vie, il n'aura jamais une seule joie véritable. Plus tard, lorsqu'il sera établi, il ne saura point diriger sa maison et élever ses enfants. La vieillesse viendra avec toutes ses infirmités, toutes ses tristesses ; il sera seul, abandonné."

Fabrication du vin.

La fabrication du vin n'est rien autre chose que le changement du sucre, qui se trouve dans un fruit, en alcool par la fermentation. Tout fruit sucré peut donc produire du vin ou une liqueur J'emprunte à l'Almanach des cercles agricoles pour l'année 1894, de J.-B. Rolland & Fils, l'article suivant, qui est un résumé fidèle de l'art de faire le vin par Audibert.

On n'y parle que des raisins secs ; mais la fabrication du vin avec les raisins frais est exactement la même, si ce n'est qu'il faut écraser les raisins avant de les mettre dans la cuve en fermentation. Quand le raisin n'est pas bien mûr on y ajoute une certaine quantité de sucre et d'eau.

" *Procédé rapide pour faire le vin à la maison.*—La fabrication du vin de raisins secs est réellement très facile ;

cependant, comme pour toute autre chose, beaucoup de ceux qui veulent l'entreprendre ne réussissent pas, parce qu'ils négligent de prendre toutes les précautions que la pratique reconnaît nécessaires. Disons-le tout de suite : si vous voulez faire du bon vin de raisins secs, observez toutes les conditions requises que nous allons tâcher de résumer dans cet article, sinon, renoncez à l'entreprise, car vous y perdriez votre temps . et vos raisins.

Principe de la fabrication du vin de raisins secs.—Si l'on met tremper des raisins secs dans une certaine quantité d'eau ni trop froide ni trop chaude (température d'environ 77° Fahr.) et que l'on mélange bien le tout, le raisin ne tarde pas à se gonfler, et en même temps il abandonne à l'eau toutes ses matières solubles, spécialement le sucre qu'il contient en grande quantité (les raisins secs de Corinthe contiennent de 50 à 60 p% de sucre). Au bout de quelques heures, le ferment, qui se trouve sur la peau du raisin, commence son travail merveilleux : en effet, sous l'influence de ce ferment, le sucre de raisin subit une fermentation, une décomposition ; il se transforme moitié en gaz acide carbonique, qui s'échappe du liquide sous forme de bulles de gaz, et moitié en *alcool*, qui reste dans le liquide ; au bout de quelques jours, la plus grande partie du sucre a disparu, et le liquide fermenté n'est plus autre chose que du vin.

Local et ustensiles propres à cette fabrication.—Choisissez un local sec, facile à aérer et à chauffer, par exemple, une cave munie de fenêtres et où l'on puisse mettre un poêle ; une cuisine ou un appartement situé au bas de la maison mais non sur le même étage que les chambres à coucher. Il ne faut pas perdre de vue que pendant la fermentation, le gaz acide carbonique qui s'échappe de la

cuve est le même gaz qui s'échappe du charbon brûlant dans un poêle, le même aussi qui se dégage des fours à chaux, et par conséquent présente les mêmes dangers d'asphyxie ; c'est la présence de ce gaz dans des celliers mal aérés qui a occasionné la mort de plusieurs vignerons.

Pour éviter tout accident choisissez donc un local pouvant s'aérer facilement.

Tonneaux.—Procurez-vous trois tonneaux bien propres n'ayant servi qu'au transport des vins ou de boissons alcooliques, l'un beaucoup plus grand que les deux autres.

Ainsi, par exemple, si le premier a une contenance de 80 gallons les deux autres seront de 30 gallons.

Le plus grand, placé debout sur une table très solide et débarrassé de son fond supérieur, sera *la cuve de fermentation.* Quant aux deux autres plus petits que nous désignons par le No 1 et No 2, ils serviront l'un (No 1) au *décuvage*, l'autre (No 2) au transvasement définitif et à la conservation du vin.

Cuve de fermentation.—Voici notre grand tonneau auquel nous avons enlevé un des fonds ; on le lave à l'eau chaude, avec une brosse ou un balai, puis on enduit l'intérieur d'un lait de chaux, pour éviter toute mauvaise fermentation ou moisissure.

Robinet.—Au bas du tonneau, à un ou deux pouces au dessus du fond on met un bon robinet (chantepleure) : on fixe *solidement* à l'intérieur du tonneau et contre l'ouverture d'entrée de ce robinet, une petite botte de paille ou un balai de bruyère : cette précaution est indispensable pour empêcher les raisins d'obstruer et boucher le robinet lors du *décuvage*, et il importe d'attacher solidement ce balai avec deux chevilles de bois, de manière à

ce qu'il ne puisse pas se déranger pendant le brassage des raisins.

Filet.—Vers le haut du tonneau à l'intérieur, mais à deux ou trois pouces au dessous du niveau qu'occupera le liquide on aura soin d'enfoncer des chevilles de bois destinées à retenir un filet à mailles serrées.

Ce filet est tout simplement une pièce de *canevas* ou mieux encore une espèce de toile à jour, comme on en vend partout sous le nom d'*interlining* ou d'*entredoublure* (coûtant 5c. la verge.) On l'étend légèrement et on le coud sur un cercle de tonneau un peu plus grand que l'ouverture de la cuve. Ce filet rond (qu'on placera plus tard horizontalement sous les chevilles de bois) est indispensable, car il sert à retenir sous la surface du liquide toute la masse des raisins qui tend sans cesse à s'élever pendant la fermentation.

Couvercle.—Le fond qu'on avait enlevé au tonneau peut être employé comme couvercle ; il est bon d'y clouer une traverse de bois pour lui donner plus de solidité.

Thermomètre.—Procurez-vous un bon thermomètre (thermomètre de laiterie) qui coûte de 20 à 25 centins.

Eau et raisin.—C'est le petit raisin de Corinthe (*currants*, en anglais) que nous devons employer ; son prix en gros varie suivant le cours du marché entre 4 à 6 centins la livre.

Pour la préparation du vin que nous avons en vue, il convient d'employer 5 à 6 lbs de raisins de Corinthe par gallon d'eau.

Ainsi, par exemple, si nous voulons préparer 30 gallons de vin, nous mettrons ($30 \times 6 = 180$ lbs) 180 livres de raisins secs pour 30 gallons d'eau ; mais en pratique, au lieu de 30 gallons d'eau, nous employons 35 gallons, pour compenser certaines pertes inévitables.

Inutile de dire que l'eau employée doit être de très bonne qualité. Avec ces proportions, on obtient un excellent vin qui revient à environ 30 centins le gallon !

Avant de mettre les raisins dans la cuve, il importe de les trier sur une table, d'écraser à la main les mottes de raisins collés ensemble, et de les débarrasser des pierres et autres matières étrangères qu'ils pourraient contenir.

Température du cellier.—Comme nous n'employons que le procédé rapide de fermentation, dans laquelle la température joue un si grand rôle, il est nécessaire de chauffer non seulement l'eau destinée à la cuve, mais aussi d'amener et de maintenir la température du cellier, ou de l'appartement qui nous en tient lieu, à un degré assez élevé, (77° Farh.) pour que la fermentation des raisins soit achevée en 6 jours au plus.

Les choses étant ainsi disposées, il ne reste plus qu'à apprendre comment... on fait le vin—Voici :

Mise en cuve.—On commence par chauffer à 104° Farh. au moins, la quantité d'eau qui doit servir à la fermentation des raisins. Comme il ne serait pas facile, dans une maison particulière, de chauffer d'un seul coup une aussi grande quantité d'eau, on obtient le même résultat en versant dans la cuve de fermentation (le grand tonneau) disons la moitié ou les $\frac{2}{3}$ d'eau froide, puis on réchauffe celle-ci en y versant de l'eau bouillante ou du moins très chaude ; enfin on s'arrange de manière à avoir dans la cuve la quantité d'eau nécessaire (disons 35 gallons) à la température de 104°.

Cela étant fait, pendant qu'un aide jette peu à peu les raisins secs dans la cuve, on brasse vigoureusement, au moyen d'un bâton, le mélange d'eau et de raisin, (le moût comme on dit dans le métier) de manière à amener rapidement la dissolution du sucre de raisin dans l'eau.

Lorsque tout le raisin a été mis en cuve, on cesse de brasser et on introduit dans la cuve le filet dont nous avons parlé et on le place sous les chevilles de bois, auxquelles on l'attache avec des bouts de ficelle si c'est nécessaire. Le filet doit tremper dans le moût à une profondeur de deux ou trois pouces en dessous de la surface.

On pose ensuite le couvercle sur la cuve.

Pendant ces préparatifs, on a eu soin de chauffer le cellier ou l'appartement de façon à amener la température à environ 77°. Il faut autant que possible conserver cette température jour et nuit, jusqu'à la fin de la fermentation, c'est-à-dire pendant 5 à 6 jours : c'est là une condition essentielle.

Fermentation.—La fermentation s'établit d'elle-même dans les vingt-quatre heures qui suivent la mise en cuve, et se continue régulièrement jusqu'à la fin ; pendant ce temps, il se dégage par le dessus de la cuve des torrents de gaz acide carbonique qui étant plus pesant que l'air s'écoule, quoiqu'invisible, le long des parois du tonneau et vient occuper la partie inférieure de l'appartement où il se mélange à l'air.

Dangers de l'acide carbonique.—Ce gaz acide carbonique ainsi que nous l'avons vu plus haut, est irrespirable et peut causer la mort. Il est d'autant plus dangereux qu'il n'a par lui-même aucune odeur. Si ce gaz est abondant, on peut cependant réconnaître sa présence en pénétrant dans le cellier, le matin par exemple, une chandelle allumée à la main et tenue à la hauteur de votre ceinture ; si vous apercevez un tremblement ou un trouble dans la lumière, il faut se méfier ; si la chandelle s'éteint, ne vous aventurez pas, car vous pourriez y laisser la vie. Comme

ce gaz occupe les parties basses de l'appartement, n'y laissez pas entrer les enfants avant d'avoir renouvelé complètement l'air en ouvrant les portes et les fenêtres. Ces précautions sont souvent utiles, surtout si vous préparez une grande quantité de vin.

Décuvage.—Pendant la fermentation active, (*fermentation tumultueuse*), la cuve est en ébullition à peu près comme une bouilloire sur le feu. Mais vers la fin, c'est-à-dire après 5 à 6 jours, la fermentation se ralentit et la température du liquide s'abaisse ; bientôt, en appliquant l'oreille contre la cuve, on n'entend plus qu'un léger crépitement qui s'affaiblit de plus en plus ; quand tout travail actif paraît avoir cessé, c'est que la *fermentation vive* est terminée, c'est que le vin est fait. En principe, ce serait le moment de procéder au *décuvage*, c'est-à-dire de retirer le vin de la cuve pour le mettre en tonneaux. Cependant en pratique, comme le vin est trop chaud, il serait dangereux de le décuver sans le refroidir tout d'abord. A ce moment on cesse donc de chauffer et on ouvre les portes et les fenêtres, puis on attend encore 24 heures pour obtenir le refroidissement complet.

Opération du décuvage.—On amène un des deux tonneaux, le tonneau No 1, dont nous avons parlé (ayant, par exemple, une contenance de 30 gallons), sous le robinet de la cuve, en ayant soin de placer un entonnoir dans la bonde du tonneau ; on ouvre le robinet et on recueille le vin dans le tonneau qu'on a soin de remplir complètement ; le surplus du vin est mis en bouteilles que l'on bouche avec soin, car on en aura besoin pour l'*ouillage* du vin.

Comme la masse des raisins de la cuve retient beaucoup de vin, il faut, vers la fin du décuvage, presser énergique-

ment sur les raisins pour en faire sortir les dernières gouttes de vin.

Ouillage du tonneau.—Il est important de ne pas laisser pénétrer l'air dans le tonneau que nous venons de remplir; or, dans les premières semaines qui suivent le décuvage, le vin laisse dégager du gaz acide carbonique dont il était saturé au sortir de la cuve, et son volume diminue; comme le vide produit ainsi dans le tonneau est nuisible, il faut le combler de temps en temps avec le vin de surplus que nous avons mis en bouteilles; quant à la bonde, il suffit simplement de la fermer légèrement avec le bouchon. Cette opération du remplissage pour combler les vides s'appelle *ouillage*.

Fermentation lente ou insensible.—Après le décuvage, le vin qui vient d'être mis en tonneau subit une seconde fermentation appelée *lente ou insensible* à cause du caractère particulier qu'elle présente; elle est sans chaleur, lente et presque sans dégagement apparent d'acide carbonique. Les vins de raisins secs éprouvent plus qu'aucun autre vin cette seconde fermentation, pendant laquelle il se forme encore un peu d'alcool aux dépens de la petite quantité de sucre non transformée qui se trouve encore dans le vin. En même temps le vin, qui au moment du décuvage était trouble, s'éclaircit un peu; les matières terreuses, gommeuses etc., qui s'y trouvaient en suspension et qu'on appelle la *lie*, se déposent sur les parois du tonneau. On laisse donc reposer le vin pendant deux à quatre semaines pour permettre à la lie de se déposer le plus possible, et c'est pendant cette période que l'on pratique l'*ouillage* dont nous avons parlé.

Soutirage et mise en fût.—Lorsque le vin s'est suffisamment éclairci, ce dont on peut s'assurer en prenant un

échantillon soit par la bonde, soit par un robinet placé sur un des fonds et vers le bas du tonneau, on le transvase dans un autre tonneau (notre tonneau No 2). Ce transvasement, qui s'appelle en terme de métier *soutirage*, doit se faire rapidement et avec précaution pour éviter autant que possible l'action de l'air sur le vin ; dans les grands celliers, on soutire le vin soit avec une pompe, un siphon etc., mais pour le vin fait chez les particuliers, on s'arrange comme on peut, et si l'on ne peut facilement placer le tonneau plein de vin au-dessus du tonneau à remplir, ce qui serait le meilleur procédé, on est bien obligé de retirer le vin par le robinet dans des cruches ou des seaux, et de le verser immédiatement dans le second tonneau. C'est dans ce dernier fût, ou tonneau No 2, que le vin achèvera de *se faire*, de se bonifier, et de vieillir...si on lui en donne le temps.

C'est même à ce tonneau qu'on pourra venir puiser la quantité du vin nécessaire pour la consommation domestique, c'est-à-dire que nous voulons consommer le vin pris directement au tonneau (par le robinet), sans être obligés de le mettre en bouteilles ; ce point est important, car la mise en bouteilles est une opération délicate, longue et coûteuse, et si nous pouvons nous en passer, nous arrivons à une grande simplification. Or, la chose est très facile et très pratique, si nous avons soin de *stériliser* le vin c'est-à-dire d'arrêter toute fermentation du vin en lui faisant subir l'opération importante *du soufrage*. Si nous n'en avons pas parlé avant la mise en fût, c'est pour ne pas interrompre l'exposé de la méthode de vinification.

Soufrage.— On appelle *soufrer*, *mécher ou muter* un vin, l'action de l'imprégner de vapeur sulfureuse obtenue par la combustion de mèches soufrées.

Préparation des mèches.—Pour préparer ces mèches, on fait fondre du soufre dans une tasse de faïence plongée dans un bain d'huile ou de graisse fondue et qu'on chauffe sur le poêle ; quand le souffre est fondu on y trempe à deux reprises des bandes de papier d'amiante ou carton d'amiante, longues de 3 à 5 pouces et larges de ½ pouce ; à défaut d'amiante on prend des bandes de papier ou de toile, mais on s'expose alors à donner au vin des odeurs désagréables.

Opération du soufrage.—Quand on veut soufrer du vin, on commence par attacher une mèche soufrée à une broche de fer, puis on l'allume et on l'introduit dans le tonneau vide destiné au vin, en ayant soin de maintenir la broche fixe au moyen du bouchon placé sur la bonde. Pour éviter que des fragments de souffre ou de mèche ne tombent dans le tonneau, on suspend parfois à la broche, mais plus bas que la mèche, un petit vase en métal ou en verre assez petit pour pouvoir être introduit par la bonde en même temps que la mèche.

Le souffre en brûlant donne des vapeurs d'acide sulfureux qui occupent l'intérieur du tonneau. Quand le soufre de la première mèche est brûlé, on en allume une seconde puis une troisième, etc., jusqu'à ce que la combustion ne soit plus possible dans le tonneau.

A ce moment, on y verse par la bonde deux ou trois gallons de vin et on remue le tonneau pour faciliter la dissolution du gaz sulfureux dans le liquide. On achève ensuite de remplir le tonneau avec tout le vin dont on dispose et l'on bouche parfaitement la bonde avec son bouchon : le vin ainsi soufré, ne travaille plus, ne fermente plus et se conserve en s'améliorant de plus en plus.

Quand faut-il soufrer les tonneaux ?—S'il n'est pas ab-

solument nécessaire de soufrer le tonneau No 1, au moment du décuvage, grâce au gaz acide carbonique dissout en ce moment dans le vin, et qui le protège contre l'action de l'air, il est au contraire de toute nécessité (surtout pour les vins à faible proportion d'alcool) de soufrer le tonneau No 2, avant de le remplir, et l'on procède alors comme nous venons de l'indiquer.

Mais cela ne suffit pas encore, si nous voulons nous dispenser de la mise en bouteilles et prendre de temps en temps une certaine quantité de vin au tonneau, pour la consommation de la famille. Dans ce cas, le vide qui se forme dans le tonneau se remplit d'air, et l'on sait que le meilleur des vins se gâte rapidement au contact de l'air.

Si nous voulons donc conserver notre vin en bon état jusqu'à la dernière goutte, nous devons brûler de temps en temps une mèche soufrée dans le vide du tonneau, Cette opération, qui est d'ailleurs très facile à faire, a besoin d'être renouvelée tous les quatre jours ou chaque semaine ou chaque mois, suivant que l'on tire du vin tous les jours ou plus rarement.

Sucrage.—Le vin obtenu par le procédé ci-dessus est un vin *sec*, c'est-à-dire n'a pas ou presque pas le goût sucré. Pour ceux qui aiment le vin *doux* c'est-à-dire sucré, voici ce qui reste à faire :

Le vin étant mis en fût, on y ajoute un sirop de sucre contenant autant de livres de sucre qu'il y a de gallons de vin à sucrer, soit 30 lbs de sucre pour 30 gallons de vin. Dans une petite quantité d'eau chaude (1½ gallon), on verse les 30 lbs de sucre granulé blanc, on fait bouillir ¼ d'heure, on laisse refroidir un peu on verse le sirop dans le vin, et on agite avec un bâton afin de bien mélanger le tout."

Lors du décuvage, au lieu de presser de suite la pulpe, on peut y ajouter de l'eau et du sucre et faire une seconde cuvéé par la fermentation.

Vins de différentes espèces de fruits dits vins d'imitation.

Vin de mûres (ronces). Versez une pinte d'eau bouillante sur un gallon de mûres.—Lorsque le mélange est refroidi, écrasez le fruit. Laissez le tout pendant 24 heures dans une cuve à une température moyenne. Coulez et ajoutez deux livres de sucre par gallon de jus. Mettez dans un baril bien bouché que vous déposez dans une cave fraîche. Embouteillez quand le liquide est reposé.

Vin de sureau.—On fait un bon vin avec les baies de sureau en suivant le même procédé.

Vin de gadelles noires (*cassis*).—Prenez des gadelles noires lorsqu'elles commencent à mûrir, égrenez-les et écrasez-les dans un cuvier de bois, abandonnez la masse pendant 24 heures, puis exprimez le jus au travers d'un sac grossier ou d'un tamis ; mettez ensuite sur la masse une petite quantité d'eau et abandonnez-la dans le cuvier pendant douze heures ; et après en avoir exprimé la liqueur, ajoutez-la à la première ; dans une pinte de jus, ajoutez huit à dix onces de sucre ; la plus petite quantité de sucre que l'on puisse ajouter par pinte est de sept onces, mettez le mélange dans un tonneau qui doit être entièrement rempli, laissez-le fermenter, et lorsque la fermentation commence à s'affaiblir, ce qu'on connaît à la diminution du sifflement, enfoncez le bondon et laissez le fausset ouvert. Quelques jours après, débouchez de nouveau le fausset, afin que l'acide carbonique qui aurait pu

se former en quantité notable, puisse s'échapper, et on répétera la même opération de temps en temps jusqu'à ce qu'on n'ait plus à craindre les effets d'une trop grande expansion de gaz ; on peut alors boucher définitivement le fausset. On peut soutirer le vin six mois après, et le mettre en bouteilles lorsqu'il est parfaitement clair.

Vin de cerises.—On peut faire un excellent vin de cerises de la manière suivante :

Après en avoir ôté les queues,, prenez des cerises qui ne soient pas encore mûres, écrasez-les dans un mortier ou dans une bassine pour détacher la pulpe sans briser les noyaux et abandonnez la masse pendant vingt-quatre heures, pressez la pulpe sur un tamis grossier, et à chaque pinte, ajoutez huit onces de sucre, mettez le mélange dans un tonneau, faites-le fermenter et soutirez le vin aussitôt qu'il deviendra clair. On met quelquefois les amandes et les noyaux écrasés, dans un sac que l'on suspend dans le tonneau par la bonde, pendant la fermentation du vin qui acquiert par là un goût de noyaux.

Vin de gadelles rouges et noires.—Un mélange de parties égales de gadelles rouges et noires donne un excellent vin d'un goût supérieur à celui du vin qu'on obtient de l'un ou de l'autre de ces fruits séparément.

Ecrasez les gadelles rouges et noires, et, après en avoir exprimé le jus, étendez-le d'une pareille quantité d'eau, et, à chaque pinte de cette liqueur, ajoutez huit onces de sucre; mettez-le dans un tonneau en conservant une petite quantité pour le remplir, et placez-le dans un lieu chaud pour le faire fermenter, en ayant soin de remplir le tonneau avec le jus que vous aurez conservé.

Lorsqu'il a cessé de fermenter, bouchez-le ; et lorsqu'il sera clair, soutirez-le et mettez-le en bouteilles.

16

Vin de framboises.—Pour une quantité de 9 pintes de framboises écrasées, ajoutez 14 pintes d'eau, laissez reposer le mélange pendant vingt-quatre heures, passez-le dans un tamis de crin grossier, et, à chaque pinte, ajoutez huit onces de sucre et faites fermenter.

Vin de figues.—Prenez 200 livres de figues sèches que vous déposez dans un récipient ; ajoutez ½ gallon d'eau, 1 pinte d'alcool : fermez hermétiquement et tous les jours agitez ce mélange.

Quand la fermentation est engagée, mettez le tout dans un tonneau de 250 gallons rempli d'eau. La fermentation continue et quand elle est finie, bouchez et laissez reposer.

Si les figues étaient trop desséchées ajoutez un peu de sucre.

Le cidre.

On peut faire du cidre avec n'importe quelles pommes juteuses. Les pommes acides donnent une liqueur d'une qualité inférieure.

On écrase les pommes au moyen d'une meule ou mieux d'un moulin à cylindre et à noix, qui a l'avantage de ne pas écraser les pépins lesquels communiquent au moût un principe amer, une huile d'un goût fort peu agréable, et du mucilage qui tend sans cesse à se détériorer. On peut d'ailleurs, quand ils sont intactes, s'en servir comme semis.

Les fruits étant écrasés il est avantageux de les laisser macérer pendant 12 à 15 heures dans des cuves pour que la pulpe prenne une couleur rougeâtre qui se communique au jus. On soumet ensuite à la presse qui est une machine à vis. Après avoir tiré un premier jus qui fait le meilleur cidre, on peut broyer le marc avec

les $\frac{2}{3}$ de son poids d'eau et le soumettre une deuxième fois à la presse ; puis on soumet le marc une troisième fois à la presse avec son tiers d'eau. Le moût de ces deux pressions forme un cidre plus faible, qui ne peut se garder longtemps.

Le moût ainsi pressé se met dans de grands tonneaux, placés sur chantier dans un cellier ayant une température de 12° à 15° Réaumur. On couvre la bonde avec un linge. En peu de jours une fermentation tumultueuse se produit, et rejette au dehors plusieurs matières fermentescibles sous forme d'écume ; peu à peu se forme un chapeau qu'on a soin de ne pas briser, et on entretient les tonneaux toujours pleins. Un mois environ après la mise en cuve, la grosse fermentation étant terminée, on bouche chaque tonneau hermétiquement, et après quelques semaines le cidre peut être bu : mais plus il se clarifie, meilleur il est. Il ne faut pas remuer les tonneaux avant de sortir le cidre pour le mettre dans des tonneaux plus petits ou en bouteilles.

Pour le cidre mousseux on ne laisse fermenter dans les tonneaux que pendant un mois et on met en bouteille aussitôt que le cidre est éclairci. Il faut alors attacher les bouchons aux bouteilles.

On obtient un bon cidre en prenant une livre de pommes sèches qu'on met dans un gallon d'eau avec une livre de sucre. On laisse fermenter à vase ouvert pendant 3 ou 4 jours et l'on met en bouteilles.

Le poiré se prépare comme le cidre. Il est très capiteux quand il est vieux. Les poirés de première qualité ressemblent beaucoup aux petits vins blancs de l'Anjou ; mousseux, ils prennent souvent la marque des vins légers de la Champagne.

De la bière.

La bière est une décoction d'orge ou de maïs fermentés, additionnés du principe amer et aromatique du houblon. Elle est modifiée par les procédés et les proportions relatives d'eau, d'orge, maïs et houblon.

L'orge et le maïs ne contiennent pas beaucoup de principe sucré ; aussi, pour qu'ils deviennent propres à fournir une liqueur sucrée fermentescible, est-il nécessaire de leur faire subir la fermentation saccharine qui a pour effet de convertir en sucre l'amidon qui s'y trouve en abondance. C'est à quoi l'on parvient en les faisant ramollir et gonfler dans l'eau, puis en les étendant en couches minces sur le plancher du *germoir*, grande pièce où la température reste constamment entre 14 et 15 Réaum. Dans ces conditions le grain ne tarde pas à germer. Cette opération convertit l'amidon en sucre.

Lorsque le germe a acquis à peu près la longueur du grain, c'est-à-dire en 10 ou 15 jours, on arrête la fermentation en l'exposant en des tubes à une chaleur d'environ 50°, ce qui lui fait subir un léger grillage, et sépare les germes, sous le nom de drèche, du malt sec.

On réduit en farine grossière au moyen de meules, puis on le fait tremper pendant trois heures environ dans une grande cuve, avec de l'eau chauffée à 50° ou 60°. Cette cuve a un double fond percé à environ 2¼ pouces du fond véritable. Le malt est placé sur ce fond, on couvre de 1 pied à 1 pied 4 pouces, puis l'on fait arriver de l'eau à 60° sous le faux fond au moyen d'un tube qui communique à une chaudière supérieure, tandis qu'on agite le malt. Si l'on met dans la cuve 1000 gallons de malt on fait arriver 700 gallons d'eau. On laisse le malt se gonfler pendant

une demi-heure, et alors on fait arriver par le même tube 500 gallons d'eau à 90° : on brasse fortement jusqu'à ce que le tout soit également fluide. On saupoudre la surface du liquide de malt fin et on couvre la cuve de manière à concentrer la chaleur.

Après une couple d'heures de repos on soutire la dissolution au moyen d'un robinet placé entre les deux fonds et on la dirige dans un réservoir de 250 gallons de capacité, d'où une pompe l'élève dans un réservoir supérieur.

On fait subir au malt qui reste dans la cuve deux nouvelles infusions, la première avec 850 gallons d'eau à 90° ; le deuxième avec 650 gallons d'eau presque bouillante. Le deuxième brassin est réuni au premier. Le troisième sert à faire de la bière faible. La chaudière de cuite, qui contient environ 75 gallons, est généralement en cuivre.

Quand les deux premiers brassins sont amenés près de l'ébullition on ajoute le houblon et on maintient la coction pendant 2, 3 ou 4 heures. On soutire au moyen d'un robinet dans un bac à repos, destiné à laisser déposer le houblon et à le séparer du liquide en filtrant celui-ci à travers des claies. Après un repos d'une couple d'heures on décante le liquide clair dans de vastes bacs peu profonds, dits *rafraîchissoirs* où il se refroidit jusqu'à 15°. Du rafraîchissoir le moût passe dans une cuvette profonde. On y délaie une petite quantité de levure de bière ou de ferment, et bientôt la fermentation s'établit et s'active pendant quelques jours. Dès qu'elle est terminée on soutire la bière dans de petits tonneaux dont la bonde reste ouverte. La fermentation se ranime, une écume épaisse sort par la bonde ; on remplit les tonneaux avec de la bière claire, et quand il ne se produit plus d'écume on bouche.

Bière domestique à peu de frais.—Faites bouillir ensemble, pendant 2 heures, 5 gallons d'eau, 2 pintes d'orge, ½ livre de houblon, et laissez tiédir. Coulez. Ajoutez une pinte de levure (yeast) et une pinte de mélasse. Mettez le jus dans un baril muni d'un robinet, la bonde ouverte, dans un endroit chaud, et tenez le baril plein avec de l'eau tiède. Après deux jours de fermentation fermez le baril et déposez-le au frais. Bonne à boire après quelques jours de repos. On peut remplacer un tiers d'orge par du sarrasin. On peut faire bouillir ce houblon à part du grain, afin de pouvoir donner celui-ci aux animaux.

Autre manière économique et facile de faire de la bonne grosse bière.—Prenez de l'orge que vous faites tremper pendant 2 jours ; on l'étend ensuite sur un plancher dans un appartement chauffé régulièrement à environ 60° Far. En 5 ou 6 jours ce grain germe ; c'est du malt. On le met dans un vaisseau ouvert et pour chaque livre de malt on met 2 gallons d'eau chaude à 170°. On brasse le mélange et on laisse reposer pendant ½ ou ¾ d'heure. Alors on sépare l'eau du malt en le pressant sans écraser le grain—qui alors avec le germe porte le nom de drèche et qui peut servir aux animaux, surtout aux vaches laitières pour favoriser la sécrétion du lait.—On met ce jus dans un tonneau ouvert ; on y ajoute de la levure, (yeast) à peu près une pinte par 20 gallons de jus.

Si l'appartement dans lequel on opère est chaud, disons 90 centigrades l'écume va venir à la surface et alors on l'ôte. Si l'appartement ne dépasse pas 3 ou 4 degrés ; l'écume reste au fond.

Quand la fermentation bruyante est finie on met ce liquide dans un tonneau couché et muni d'un robinet, et

on laisse la bonde ouverte. Il s'établit une légère fermentation, qui fera dégorger le tonneau qu'on a soin de toujours tenir rempli avec du même liquide que l'on a mis à part, en bouteille ou en cruche. Quand la fermentation est finie, si le liquide n'est pas assez clair, on clarifie avec des blancs d'œufs ou de la colle de poisson, et l'on bouche. Quand elle est bien clarifiée on embouteille ou on met cette bière en petits barils.

Petite bière.—Dans un baril mettez une pinte de blé et un quarteron de raisin sec pour un gallon d'eau. Ajoutez un demiard de mélasse. Mettez votre baril, bien bouché et muni d'un robinet, couché au soleil pendant 3 jours. Mettez ensuite ce liquide en bouteille, laissant au fond de votre baril blé et raisin.

Pour faire de nouvelle bière on met la même quantité d'eau et de mélasse qu'on laisse 24 heures. On embouteille, et ainsi tant que le blé a la vertu de fermenter.

Autre espèce.—Pour deux gallons d'eau prenez 1 chopine de mélasse, une cuillerée à soupe de gingembre en poudre, une cuillerée à thé d'essence d'épinette qu'on se procure chez les pharmaciens. Mettez dans une cruche ou un baril bien bouché que vous exposez au soleil pendant 24 heures et embouteillez.

Fabrication du vinaigre.

Je donne ici la méthode la meilleure pour faire d'excellent vinaigre. Elle est de M. Arthur Desfossés, fabricant de vin de Montréal, auteur d'un opuscule sur notre raisin indigène, et qui m'écrit ce qui suit :

" On fait du vinaigre avec le vin, l'eau sucrée, la mélasse, le sirop, toutes les matières sucrées susceptibles de fermenter alcooliquement.

" Les familles qui font leur vin l'automne peuvent faire également leur vinaigre en utilisant la pulpe des raisins après le soutirage du vin quand il est fini.

" Voici la manière de procéder :

" Prendre un quart à farine, ou mieux un quart à sucre que l'on a coupé par la moitié, dans le fond duquel on aura percé une quarantaine de trous de vrille ; mais avant de faire les trous, il sera nécessaire, pour enlever le goût du bois neuf, de laver à l'eau chaude une couple de fois le fond du quart qui doit servir à faire le vinaigre.

" Après cela vous placerez ce quart à l'entrée d'un tonneau défoncé par le haut, au bas duquel on aura placé un robinet de bois à la hauteur de deux ou trois pouces du fond, afin de ne pas soutirer la lie qui dépose dans le fond.

" Dès que tout est prêt, on place de la pulpe jusqu'à la hauteur des deux tiers du quart percé ; cette pulpe encore imprégnée de vin ne tardera pas à s'acidifier. Pour en activer l'acidification, on pourra arroser cette masse avec un peu de vinaigre fort. Dès que la fermentation est bien établie, ce que l'on reconnaît par l'odeur acétique, on commencera par arroser cette masse deux fois par jour avec du vin, deux gallons le matin et deux gallons le soir. Lorsque le tonneau du robinet sera au trois quart rempli de ce vinaigre, pour lui donner de la force, on soutirera par le robinet le matin et le soir deux gallons chaque fois pour recommencer de nouveau à arroser cette masse de bas en haut jusqu'à ce que le vinaigre paraisse assez fort. Si l'on était quelques jours sans arroser cette masse, elle moisirait et le vinaigre prendrait un mauvais goût.

" Lorsque le vinaigre est fini on le transvase dans un tonneau bien propre."

Autre vinaigre économique.—Une manière économique de faire de bon vinaigre est de faire réduire de moitié de l'eau d'érable, qu'on met dans un baril, dans un endroit tempéré ; au bout d'un mois et demi vous aurez du vinaigre et au bout de 3 ou 4 mois vous aurez d'excellent vinaigre.

A défaut d'eau d'érable faites dissoudre du sucre d'érable dans de l'eau à la proportion de une livre de sucre par gallon d'eau.

Du cidre, du vin, de la bière laissés quelques temps à l'air font un excellent vinaigre.

Chartreuse.

2 livres de sucre dans une pinte d'eau ; versez-y une pinte impériale d'alcool rectifié à 95° ; ajoutez 2 petites bouteilles d'eau de mélisse (Boyer). Colorez avec ½ oz de teinture de safran. Mélangez, et plus elle vieillit, meilleure elle est.

Chartreuse économique ou crème de cassis.—1o On prend 3 bonnes poignées de feuilles tendres de cassis, on les dépose dans un bocal et l'on verse par dessus une pinte de bon alcool à 86 ou 90 degrés ; on laisse macérer les feuilles dans l'alcool pendant quinze jours ; au bout de ce temps, on retire l'alcool qui a pris une teinte verte très prononcée, tandis que les feuilles sont devenues blanches. On passe une chopine d'eau sur les feuilles pour leur enlever le peu d'alcool qu'elles ont absorbé et on réunit cette eau à l'alcool.

2o. On fait fondre 2 livres de sucre blanc, de belle qualité, dans une chopine d'eau, sur un feu très doux.

Lorsque le sucre est refroidi on procède à la confection de la liqueur de la manière suivante :

Dans un vase en verre, en faïence, en grès ou en bonne terre vernissée, on verse d'abord l'alcool qui a servi à l'infusion des feuilles, ensuite le sirop de sucre. On ajoute une once d'eau de fleurs d'oranger, et l'on mélange bien le tout ensemble au moyen d'une spatule de bois ou d'une cuillère.

On filtre à travers un chausson de laine garni de papier sans colle, blanc et bien lavé. On met en bouteille. Elle se bonifie en vieillissant. (*Gazette des Campagnes.*)

Fabrication du sucre d'érable.

Chaque habitant, dans nos campagnes, devrait avoir sur sa terre quelques cents érables, soit qu'il les y ait conservés, soit qu'il les y ait semés ou plantés.

Dans les érablières on trouve de beaux plants de quelques pieds de hauteur et dont la repousse est facile et la croissance rapide.

Chaque érable peut produire de 25 à 50 cents par année, en sirop et en sucre, dont les qualités sont supérieures, non-seulement comme goût, mais comme possédant des propriétés médicinales. La fabrication du sirop ou du sucre n'est rien autre chose que le résidu de l'évaporation de la sève sucrée qui sort de l'érable au printemps.

Cette exploration exige une cabane, des seaux, un tonneau portatif. On se sert maintenant de chaudières de la capacité d'un ou deux gallons, et de chalumeaux en fonte auxquels on accroche ces chaudières. Dans la cabane il faut une grosse tonne pour recevoir l'eau d'érable, une bouilloire serpentin.

Au printemps lorsque le soleil chauffe on entaille les érables. Cette opération se fait au moyen d'une tarière du diamètre des chalumeaux ou *goudrelles* que vous introduisez assez juste pour que la sève ne coule que par le trou du chalumeau. A la base de cette gouttière est un petit crochet auquel on suspend la chaudière. Il est mieux que ces chaudières soient couvertes pour préserver l'eau des saletés, de la pluie, etc. Ce couvercle pourrait être peint de couleurs différentes sur les deux faces. A chaque fois qu'on recueille l'eau, on retourne le couvercle. Il est alors aisé de reconnaître à distance si l'on a oublié de vider quelques chaudières.

Il faut enlever l'eau des chaudières tous les jours, et même deux fois par jour quand les érables coulent bien, et la faire évaporer au plus tôt.

Le tonneau pour récolter la sève et auquel on l'apporte au moyen de chaudière en zinc ou en fer blanc, consiste en un baril d'environ 5 pieds de long sur 2 de diamètre, solidement couché sur un traîneau, muni à l'un de ses bouts d'un fort robinet, et à sa bonde on adapte un large entonnoir.

Rendu à la cabane on fait couler par le robinet, en un *dalleau*, le contenu du baril dans le tonneau réservoir, lequel communique à l'évaporateur au moyen d'un tube régulateur. Cet évaporateur est placé sur un fourneau en pierre ou en brique, et traversé de tuyaux comme les bouilloires tubulaires des machines à vapeur, de manière que la flamme passe par ces cylindres horizontaux entourés d'eau d'érable. Cet évaporateur a des robinets d'où l'on tire le sirop. Un flotteur qui se trouve dans la chaudière s'élève et s'abaisse avec le niveau du liquide et ferme ou ouvre la porte du tuyau de communication.

Si l'on veut convertir son sirop en sucre on le verse dans un autre évaporateur, et on le réduit jusqu'à état de consistance. On verse ce produit encore chaud dans des moules de toutes formes. On peut en agitant continuellement ce produit faire de la cassonade.

Le sirop d'érable se clarifie en y mettant du lait au moment de la cuisson, ou après, avec quelques blancs d'œufs.

L'arôme du sirop d'érable se conserve mieux si, comme le sirop de fruit, il est mis à chaud dans des cruches bien bouchées que l'on place à la cave dans un endroit frais, mais sec.

Fabrication des cigares.

Puisqu'il en faut autant vaut fabriquer soi-même ses cigares que de payer cinq centins pour un cigare qui ne contient pas en tabac et en temps pour la valeur d'un centin. Et leur confection n'est pas difficile. Un cigare se compose de débris de tabac enveloppés de deux robes. Les espèces de tabac les plus aromatiques sont les meilleures pour l'intérieur et les espèces à larges feuilles sont les plus commodes pour les robes. Vous faites tremper ces feuilles pour les assouplir et leur ôter le plus gros de leur nicotine. Vous les pressez de manière à ôter toute l'eau dont elles sont imprégnées, mais sans les tordre. Vous les étendez toutes les unes sur les autres et vous les prenez une à une à mesure qu'il vous faut des robes. Vous taillez à même chaque feuille bien étendue sur une planche unie et au moyen d'un couteau bien tranchant, des lanières d'environ six pouces de long en forme de fuseau et les mettez en pile de manière à ce qu'elles ne se dessèchent pas.

Pour fabriquer votre cigare vous mettez dans et en travers de votre main gauche des débris de tabac de n'importe quelle forme sans en ployer aucun, mais cassant les bouts qui dépasseraient la longueur désirée. Vous en faites un rouleau de la forme, de la grosseur et de la longueur d'un cigare. Vous pressez ce rouleau en fermant la main et assez fortement pour que tous ces débris qui ont été préalablement humectés adhèrent les uns aux autres. Vous étendez une robe et vous couchez, au bout le plus effilé, votre rouleau de tabac en biais avec cette robe, de manière que le bout le plus effilé de votre rouleau, réuni à la partie la plus effilée de votre robe forme un angle aigu. Vous enroulez le bout de votre robe, autour du bout de votre fuseau, du plat de la main vous faites rouler le fuseau sur cette robe qui s'enroule à l'entour. Vous faites la même opération sur une seconde robe plus belle que la première et n'ayant aucune déchirure ; vous coupez le bout où doit se mettre le feu. Il ne faut pas trop presser le cigare dans sa robe, car il serait dur à fumer. Il faut laisser sécher ces cigares après leur confection. On les met en boîte, et on peut répandre sur chaque rang quelques gouttes d'essences odorantes.

Du tricotage.

On achète aujourd'hui des bas et des tricots à tout prix ; on se procure aussi des machines à tricoter qu'on dirait munis d'intelligence ; mais encore faut-il qu'une femme sache tricoter pour plusieurs raisons : pour apprécier un tricot, pour économiser quelques sous, pour charmer ses loisirs. Et puis les tricots à la main sont toujours plus solides que les tricots à la machine.

Règle générale : la laine ou le coton que l'on emploie pour tricoter ne doivent jamais être trop gros, parce que l'objet confectionné n'en est pas plus solide et se raidit à la lessive. La grosseur des broches doit être un peu plus forte que celle du coton ou de la laine ; elles doivent être toutes de même grosseur, sinon le travail serait irrégulier.

Manière de tricoter un bas.—Le bas se divise en deux parties : la jambe et le pied.

La jambe comprend : le bord, le genou, le mollet, la cheville. Le pied comprend : le talon, le petit talon, la fourchure, le coup de pied et la pointe.

La jambe.—Le bord peut être à côtes, c'est à dire fait deux points à l'endroit et deux points à l'envers alternativement.

Pour cela on choisit un certain nombre de points, en rapport à la finesse de la laine et qui puisse se diviser par quatre, (ainsi 72, 84, mais non 62, 83, etc.) de manière que le tour se termine par une côte achevée. Le nombre de tours du bord doit être égal au tiers des points.

Le genou est tricoté à l'endroit, il doit être aussi long que large ; il forme un carré et renferme une couture, c'est-à-dire un point tricoté alternativement une fois à l'endroit et une fois à l'envers.

Le mollet a une fois et demie la longueur du genou. On le rétrécit du quart des points, ce qui se fait au bout de quatre coutures. On tricote jusqu'au troisième point avant la couture, on le prend sans tricoter, on tricote le suivant, au-dessus duquel on fait sauter le premier, ensuite on travaille le point suivant, la couture et encore un point. Le deuxième point après la couture doit être tricoté et replacé ensuite sur l'aiguille de gauche, on passe

le troisième point au-dessus du deuxième, puis on le remet sur l'aiguille de droite. D'après cette manière de diminuer, les points que l'on fait tomber se dirigent des deux côtés vers la couture, on peut aussi diminuer en tricotant deux points ensemble. Les diminutions terminées, on tricote la *cheville* tout droit, c'est-à-dire sans diminution jusqu'à une hauteur égale à la moitié de la largeur du genou ; après quoi la jambe est faite. Certaines personnes préfèrent que la jambe soit à côtes, mais cela ne change rien aux proportions données ci-dessus.

La longueur de la jambe entre le bord et le talon comprend trois fois la largeur du genou.

Si on désire avoir des bas couvrant entièrement le genou on double la longueur de cette partie.

Le pied.—Pour une taille moyenne la longueur du pied, depuis le coin du talon, comprend deux fois la largeur de la cheville. Le pied commence par le talon. On partage les points qui restent en deux parties égales ; on prend sur une seule aiguille la partie au milieu de laquelle se trouve la couture et on tricote toujours cette même aiguille, une fois à l'endroit, une fois à l'envers ; on continue jusqu'à ce qu'il y ait autant de coutures que de points d'un côté de la couture. La fermeture du talon, ou le petit talon, se commence à l'envers de l'ouvrage. On tricote l'aiguille jusqu'à la couture, plus deux points, on tricote ensuite ensemble et à l'envers le troisième et le quatrième points après la couture, et puis encore un point à l'envers. On retourne ensuite son ouvrage : on prend le premier point sans tricoter et on le tricote ensuite à l'endroit jusqu'à la couture ; après la couture on tricote encore deux points à l'endroit, on prend le troisième sans tricoter, on tricote le quatrième, on fait sauter

le précédent au-dessus de celui-ci, on tricote encore un point et on retourne de nouveau son ouvrage à l'envers. Ensuite on tricote jusqu'au dernier point avant le vide qui a été fait en retournant l'ouvrage ; on tricote ensemble ce point et celui qui suit, puis encore un point, et on retourne de nouveau l'ouvrage. On continue ainsi jusqu'à ce que tous les points soient diminués. De cette manière le talon est terminé en forme de triangle. On partage alors les points qui restent sur deux aiguilles, on prend sur une autre aiguille les points qui ont été formés des deux côtés du talon, et on les tricote avec les points qu'on a laissés en commençant le talon, pour en former de nouveau un anneau complet. Mais alors le pied a trop de largeur ; c'est pourquoi on rétrécit tous les deux tours, (d'abord au commencement de l'aiguille à la droite du talon, ensuite à la fin de celle de gauche) jusqu'à ce qu'il reste autant de points qu'il y en avait en commençant le talon. Ces diminutions forment la fourchure.

Le cou-de-pied est l'espace droit de la largeur de la cheville qui conduit le pied généralement jusqu'aux trois quarts de sa longueur totale où commencent les diminutions pour la pointe.

La *pointe* du bas est l'extrémité du pied, elle comprend un quart de sa longueur. Il y a différentes manières de fermer les pointes et de terminer le bas.

L'une d'elles consiste à commencer la pointe à l'endroit où se trouverait la couture si on l'avait continuée ; on prend un point sans tricoter, on tricote le point suivant, au-dessus duquel on fait passer le premier, on tricote six points, on diminue, on tricote de nouveau six points, et on continue ainsi jusqu'à la fin du tour. Après quoi, on fait six tours tout droits. Ensuite on diminue, on tricote

cinq points, on diminue encore et ainsi de suite jusqu'à ce que le tour soit fini. Viennent alors cinq tours tout droits. Entre les diminutions suivantes, on fait quatre, trois, deux points et le même nombre de tours jusqu'à ce que le bas soit terminé. Le dernier bout de coton ou de laine doit être solidement attaché et rentré à l'aide d'une aiguille à remmailler ; on doit faire de même pour tous les bouts qui sortent à l'envers du bas. (Tiré du livre " Le Chemin du bonheur domestique, par le comte d'Arbeiterwohl, directeur de l'Association Allemande.")

La couture.

Pour apprendre à coudre il faut prendre des leçons. Je ne puis faire autre chose ici que de poser des règles générales qui serviront aux personnes déjà initiées. Pour coudre on doit se tenir droit, ne pas baisser la tête plus qu'il ne faut pour bien voir sur l'ouvrage, ne pas appuyer les coudes et ne pas croiser les jambes. Le fil dont on se sert ne peut être qu'un tant soit peu plus gros que celui de l'étoffe, et ne doit pas être pris trop long, parce qu'il s'amincirait à la longue et se casserait facilement, de plus on perd du temps en tirant chaque fois un fil aussi long. C'est seulement pour faufiler ou pour froncer qu'on peut prendre un fil plus long.

Les points de couture sont le point de devant, le point de côté, le point de piqûre, le point d'ourlet, le point de surjet.

Le *point de devant* sert à coudre ensemble des étoffes légères et comme préparation à d'autres coutures ; cela s'appelle alors *faufiler* ; on s'en sert aussi pour froncer les étoffes.

Ce point est également employé dans les raccommodages. Lorsqu'on l'exécute rapidement de façon que l'étoffe soit percée par l'aiguille à plusieurs espaces réguliers avant que l'on retire l'aiguillée, il prend le nom de point coulé ou glissé.

Le *point de piqûre* se fait, contrairement aux autres points, à l'endroit de l'ouvrage et sert à réunir deux morceaux d'étoffes, ou bien aussi comme ornement.

Le *point d'ourlet* sert à coudre les bords des étoffes qui n'ont pas de lisière, comme les essuie-mains, les draps de cuisine, etc. (en faisant un ourlet). Il demande quelque préparation. Pour faire un ourlet droit, on doit d'abord couper l'étoffe en fil droit ; ensuite on plie à l'envers une petite partie assez étroite qu'on replie une seconde fois du même côté à $\frac{1}{4}$ de pouce au moins, et plus selon qu'on veut un ourlet plus ou moins large. On coud alors cette partie rabattue au point d'ourlet.

Le *point de côté* ressemble beaucoup au point d'ourlet, quand à la manière de l'exécuter, seulement on peut aussi bien le faire de droite en haut vers la gauche en bas, que de droite en bas à gauche. On le fait à l'intérieur de la couture rabattue.

On se sert du *point de surjet*, pour attacher ensemble deux lisières et pour former un surjet. Il est important pour ce genre de couture que le fil soit toujours bien tiré, que les points soient très rapprochés les uns des autres et cousus à la même profondeur.

La *couture rabattue* consiste en deux coutures, la première pour attacher les deux étoffes, la seconde pour terminer et rendre l'ouvrage plus solide.

Elle sert surtout à attacher entre eux des morceaux coupés droits ou en biais. La première couture se fait

avec des points devant ou des points de côté ou même des points de piqûre ; les deux premiers se font à l'envers, tandis que le dernier (le point de piqûre) se fait à l'endroit. C'est ce dernier point que l'on emploie, lorsqu'on veut faire une belle couture bien serrée. Si l'on tient à ce que la couture soit solide et durable, tout en épargnant du temps, il faut prendre le point de côté. Pour des étoffes légères et pour les raccommodages le point devant suffit.

La *couture anglaise* sert principalement à joindre certaines parties de vêtements, de pantalons, de jaquettes, de jupons, de tabliers. etc., etc. Les diverses parties à attacher doivent être d'abord cousues à l'endroit au point de devant, puis coupées très près du bord, retournées à l'envers et cousues de nouveau au point de côté. (Ouvrage cité.)

Du filage.

De la préparation des tissus avant de les filer.—Je comprends qu'avec les usines de toutes sortes il est peu usité de faire soi-même le filage et le tissage ; mais il est très utile de savoir le faire, et parce que cet art peut occuper des mains, autrement inutiles pendant de longues soirées où l'on s'ennuie, et que les tissus fabriqués à la maison sont plus solides et de plus de durée.

Les substances propres au filage ont besoin d'être nettoyées, redressées.

Lorsque les fibres sont courtes comme le coton et certaines laines on se sert de *cardes* ; et lorsqu'elles sont longues comme le lin, le chanvre et la laine longue on se sert de peignes.

filasse qu'on emploie et qui doit être filée en brins mouillés ; et l'étoupe qui se file à sec sert à des toiles grosses, poches, torchons, etc.

Manière de faire le savon de ménage.

Pour faire du savon de ménage, on recueille les graisses, et on les plonge dans la lessive à mesure, de sorte qu'elles se dissolvent et se conservent. Comme les graisses dissoutes surnagent on les plonge de temps à autre pour qu'elles ne se corrompent pas. On met cette graisse dans un chaudron avec autant de lessive très forte, de manière que le chaudron soit à moitié rempli, on fait bouillir lentement et quand ce liquide gonfle on y verse un peu de lessive froide. On reconnait que le savon est fait quand il s'attache autour du chaudron ; on y ajoute alors de gros sel marin, afin de séparer la lessive de la graisse. On laisse refroidir, on coupe par morceaux. Si le résidu n'est pas en gelée, on le fait bouillir pour en faire une espèce de potasse qui sert à laver les planchers ou les torchons.

Mastic chinois pour réparation de verres, faïences, etc.

Chauffer à la lampe un morceau de verre blanc, et quand il est très chaud, le plonger subitement dans l'eau froide, ce qui le rend très friable. Piler ce verre dans un mortier de porcelaine dégourdie et le passer à travers un tamis extra-fin, puis le mélanger avec du blanc d'œuf. Pour être réellement bon, ce mortier doit être liant et très doux au toucher.

Les parties rejointes avec ce ciment ne se séparent jamais.

Procédé pour rendre imperméable toute espèce de chaussures en cuir.

Dans $1\frac{3}{4}$ once d'huile de pied de bœuf, faire dissoudre sur un feu doux, $\frac{1}{2}$ once de gutta-percha, coupée en très petits morceaux, et agiter le mélange jusqu'à parfaite dissolution. Etendre une ou deux couches de cet enduit sur les chaussures chauffées et bien séchées.

Cirage en pâte pour chaussures.

Chauffer $\frac{1}{10}$ de pinte de bière, $\frac{1}{20}$ de pinte d'eau et 1 once de mélasse. Ajouter 6 onces de noir d'ivoire et 3 onces de sucre candi en poudre. Bien mélanger le tout et mettre dans des boîtes.

Manière de fabriquer l'encre noire à écrire.

Faire macérer pendant 24 heures, dans 2 pintes d'eau bien pure et une chopine de vinaigre blanc, 6 onces de noix de galle concassées, en ayant soin d'agiter quelquefois le mélange. Ensuite faire bouillir pendant une demi-heure, retirer du feu, ajouter 2 onces de gomme arabique, 8 onces de sulfate de fer ou couperose verte et $2\frac{3}{4}$ onces d'alun ; ces trois substances doivent être pulvérisées ; laisser infuser le tout 24 heures ; ensuite placer ce mélange sur le feu pendant un quart d'heure ; enfin, laisser refroidir et mettre en bouteilles.

Rouge.—Faire dissoudre 4 grains de carmin dans une once d'ammoniaque et ajouter un peu de gomme arabique.

Bleue.—Bleu de Prusse et acide oxalique, égales parties et réduisez en poudre et faites-en une pâte ; ajoutez l'eau qui convient aux différentes nuances, ajoutez un peu de gomme arabique.



Gélatine ou colle.

C'est avec les os et la peau des animaux qu'on fait la gélatine ou colle-forte.

Quand on soumet à l'action prolongée de l'eau bouillante du tissu cellulaire animal, de la peau, des tendons, des cartilages, etc., on voit ces matières se gonfler, se ramollir et enfin se dissoudre. La liqueur, par le refroidissement, se prend en un mastic tremblant ou gelée, qui, par l'exposition à l'air, se dessèche et forme alors une substance dure et cassante. C'est la gélatine. La *colle-forte*, c'est la *gélatine* obtenue en faisant bouillir dans l'eau les peaux d'animaux, les rognures de cuir, les vieux gants, les tendons, les pieds, les oreilles de chevaux, de bœufs, de veaux, de moutons, etc. Lorsque la liqueur est assez concentrée pour se prendre en gelée consistante par le refroidissement, on la tire à clair et on la coule dans des moules en bois placés dans un endroit sec. Quand la matière est prise en gelée et complètement froide, on la coupe par tranches que l'on fait dessécher en les plaçant sur des treillages en cordes ou en fils métalliques, dans un endroit tiède et aéré. Il en résulte des tablettes minces et demi-transparentes, qu'on conserve dans un endroit sec.

La *colle de poisson* est tout simplement la membrane interne de la vessie natatoire de l'esturgeon, roulée ou ployée en carré, puis blanchie par l'acide sulfureux et séchée.

Pour se servir d'une colle sèche il faut toujours la laisser tremper dans l'eau froide pendant plusieurs heures pour qu'elle se dissolve presque entièrement par l'ébullition.

Pâté de foie gras.

(*Dicté par Mde Adolphe Germain.*)

1o Foie de jeune porc (dur de fressure) ou de veau.

2o Ajoutez la viande d'un poulet, si vous voulez la faire plus riche.

3o Triturer ou pétrir le tout à perfection.

4o Un peu de lait pour le tenir mou et un ou deux œufs, bien battus seuls et ensuite dans le lait.

5o Du vin blanc pour le rendre meilleur.

6o Des épices au goût.

7o Envelopper le composé dans une coiffe de porc et le mettre dans un petit plat ou terrine en faïence, en grès ou en poterie.

8o Planter de petites bandes minces de lard partout afin de l'imprégner de graisse en cuisant.

9o Faire cuire dans un fourneau modérément chaud pour commencer et augmenter graduellement.

10o La cuisson doit durer suivant la grosseur du pâté, et jusqu'à ce qu'une broche qu'on y plante en sorte nette.

Faites refroidir et mangez.

Moyen de faire du café avec de la betterave.

On lave et on râcle un peu de betterave crue ; on la coupe ensuite par petits morceaux carrés, gros comme des dés à jouer. On les pose sur des claies et on les fait sécher au four à deux ou trois reprises différentes. Quand ces morceaux sont bien secs, sans être rôtis ni brûlés, on les rôtit comme le café dans une poêle jusqu'à ce qu'ils aient

une couleur brun foncé ; on les verse sur une table pour les laisser refroidir et se raffermir. On les moud, et on les prépare comme le café. C'est une liqueur très saine.—(*Gazette des Campagnes.*)

Ciment excellent.

Le silicate de soude mélangé avec de la couleur ou un lait de chaux donne un beau ciment qui résiste au feu et est imperméable à l'eau. Il constitue un mucilage adhésif pour raccommoder la porcelaine, la faïence, le verre ou le bois. On peut en revêtir les murs et les voûtes en brique. Le silicate de potasse appliqué liquide avec un pinceau fournit la plus puissante adhésion lorsqu'il est séché.

Beignes de Mde Laurent,

(*Les meilleures*).

Dans une quantité suffisante de farine, mettez 1 livre de beurre, $\frac{1}{2}$ livre de sucre blanc, 1 douzaine d'œufs ; 1 verre à pied de vin blanc, 1 verre à pied de brandy, 1 cuillerée à thé de soda.

Manière de faire le soda.

Prenez 4 onces de bicarbonate de soude et 3 onces d'acide tartrique. Mettez avec de l'eau dans deux flacons différents, ou plutôt dans un pot séparé en deux compartiments.

En se réunissant dans un verre où vous le versez ce liquide mousse comme du champagne.

Vous le sucrez avec le sirop suivant, que vous avez préalablement mis dans le verre : 2 onces acide citrique ;

2 dragmes d'essence de citron ; 5 livres de sucre blanc et 1 gallon d'eau. Buvez en ébullition.

Procédé de peinture à l'huile à la portée de tout le monde.

Sans avoir la moindre notion de peinture, même de dessin, on peut faire, par le procédé que nous allons indiquer, de charmants tableaux qui, regardés à une certaine distance, singeront à s'y méprendre la peinture sur toile : scènes d'intérieur et paysages, personnages et animaux, tous les sujets traités par les peintres, pourvu qu'on ait une reproduction lithographique de leur œuvre ; tous dessins au crayon noir sur papier blanc sont propres à cet attrayant passe-temps. Choisissez le plus possible une lithographie dont les ombres, non hachés, auront un grain se rapprochant des teintes de l'estompe, c'est-à-dire serré et fondu ; collez-la, bien tendue, par les quatre marges sur un cadre de bois mou de dimension voulue, de façon que l'endroit du dessin se voie sans marges par l'ouverture antérieure du cadre ; laissez sécher, et, au moyen d'un pinceau trempé dans l'huile d'œillette, frottez les deux côtés de la lithographie, jusqu'à ce que vous ayez donné au papier toute la transparence dont il est susceptible et qu'il n'y ait plus sur sa surface un point opaque.

Quand vous aurez obtenu cette transparence, vous pourrez essuyer l'huile avec un chiffon ou attendre qu'elle soit séchée spontanément ; puis vous procédez à la peinture en vous plaçant devant la fenêtre, de façon que le dessin, *faisant face au jour*, soit placé entre vous et la lumière, comme vous le faites pour voir les détails d'un dessin que vous placez sur un carreau de vitre quand vous voulez en faire le décalque.

C'est alors, à moins que vous ne vouliez reproduire avec fidélité les nuances originales d'un tableau, que, suivant votre goût et votre sentiment de l'harmonie, vous aurez à disposer sur *l'envers* même du papier les couleurs dont se sert l'artiste peintre, c'est-à-dire des couleurs préparées à l'huile et se vendant en vessies ou en tubes. Posez celles-ci sans autre précaution que de les enfermer dans l'espace qu'elles doivent occuper, la fusion se faisant elle-même par la disposition des ombres existantes ; le seul point important consiste à trouver sur la palette la nuance et le ton.

La peinture terminée laissez la sécher, et pour ajouter à l'illusion, ou plutôt pour cacher le mystère du procédé, revêtez de toile la partie sur laquelle vous aurez procédé avec votre pinceau ; vernissez la face, et logez votre cadre de bois mou dans un second cadre doré ou ornementé, digne de votre œuvre.

Nous recommandons de n'employer pour ce genre de travail que des dessins ou des lithographies sur papier non collé et de petite épaisseur.

L'amateur qui n'aura jamais fait de la peinture devra, pour s'approcher le plus possible de la perfection dans la pratique de notre procédé, se pénétrer des recommandations suivantes :

Pour le *coloris*, on emploie trois couleurs fondamentales ; *jaune*, *rouge* et *bleu*, lesquelles mélangées en proportion diverse avec le *blanc* et le *noir*, produisent toutes les teintes et les nuances qu'offre la nature. Le bon coloriste a la connaissance des effets de l'association des couleurs complémentaires et de la juxtaposition des couleurs non complémentaires, ce qui lui permet d'éviter les dissonances et de rechercher les harmonies d'analogie et de contraste.

Les couleurs se placent sur la palette dans l'ordre suivant : 1o jaune de Naples (jaune clair), *ocre jaune*, *ocre de ru* (jaune foncé) ; 2o *vermillon brun* (ocre rouge) *laque* (violet rouge) ; 3o *terre de Sienne brûlée*, *bitume* et *terre de Cassel* (terres brunes) ; 4o *bleu d'outre-mer* (lapis-lazuli) *cobalt*, (bleu Thénard) *bleu de Prusse* et *indigo* (bleu foncé dit de roi), etc. On met à part le *noir* (noir d'ivoire, de pêche, de liège) et le *blanc* (blanc de plomb, d'argent, de céruse).

Les parties du dessin placées à des distances inégales doivent être peintes suivant les règles de la *perspective*, c'est-à-dire que celles du premier plan doivent recevoir un coloris plus vif et celles de l'arrière-plan des couleurs ternes et d'autant plus effacées qu'elles sont plus éloignées.

L'empaillage des petits oiseaux.

On sait que l'art de l'empailleur a pour but de conserver indéfiniment, avec leur forme, leur couleur et leur attitude naturelles, les êtres vivants auxquels il s'applique.

La préparation des animaux n'offre pas de difficultés sérieuses, lorsqu'on sait borner ses désirs et qu'on s'en tient aux petites espèces. Quant à la dépense, elle est de nulle importance, puisqu'un bon canif, un poinçon, une pince, du fil de fer et de l'étoupe forment à peu près tout le matériel nécessaire.

Pour cette préparation, il faut :

1o Enlever toutes les parties facilement putrescibles, et préserver les autres de toute décomposition au moyen d'antiseptiques appropriés ;

2o Remplacer les parties enlevées par un bourrage convenable ;

3o Donner à l'ensemble, par un montage *ad hoc*, la rigidité et la disposition naturelles.

Pour faire le dépouillement des oiseaux, le seul outil réellement indispensable est un instrument tranchant quelconque, mais bien affilé : scalpel, canif, rasoir ou couteau ordinaire.

Toutefois, lorsqu'il s'agit de petits oiseaux, il est bon de se munir, pour soulever la peau, au fur et à mesure qu'on la détache au moyen de la lame, d'une paire de *brucelles* (1) ; car, avec les doigts, on risquerait d'endommager la peau et les plumes.

On facilite grandement l'opération en ajoutant à ces outils *nécessaires* quelques accessoires *utiles*, qui, bien loin de compliquer le dépouillement, le simplifient d'une façon étonnante.

Remarquons, d'ailleurs, que toutes les opérations de l'art de l'empailleur sont de la plus grande simplicité et exigent seulement certaines précautions faciles à prendre.

Ainsi, au lieu de déposer l'oiseau sur une table, il y a avantage à le mettre sur une planche carrée de petite dimension, que l'opérateur pourra placer sur ses genoux et retourner avec facilité dans tous les sens.

Cette planche étant recouverte d'un linge quelconque, les plumes ne se froisseront pas, et l'empailleur aura constamment à sa portée de quoi essuyer ses doigts et ses outils.

Comme il importe de dépouiller l'animal sans détériorer son plumage, on évitera l'adhérence et la salissure des plumes contre les surfaces mises à nu, en saupoudrant

---

(1) Petites pinces à ressort, servant à prendre et à tenir de petits objets.

celles-ci de cendres sèches et bien tamisées, contenues dans un récipient à la portée de l'opérateur.

Il faut aussi préparer à l'avance du coton ou de l'étoupe pour le bourrage des cavités, d'où pourraient s'écouler les humeurs nuisibles à la propreté du plumage.

L'antiseptique le plus employé est le savon arsenical, dont voici la formule :

Arsenic pulvérisé.	2 livres.
Sel de tartre........................	12 onces.
Camphre............................	5 onces.
Savon blanc.........................	1 livre.
Chaux en poudre.................	8 onces.

On coupe le savon blanc en très petits morceaux, on le met dans une terrine de grès sur un feu doux, et on y mêle une petite quantité d'eau pour faire fondre, à mesure que l'on remue avec une spatule en bois. Lorsque le savon est bien fondu et qu'il ne reste aucun grumeau, on le retire du feu et l'on ajoute le sel de tartre pulvérisé. On remue jusqu'à ce qu'il soit bien fondu et mélangé, puis on y ajoute, par parties et successivement, la chaux et l'arsenic. Le mélange prend de la consistance, et on agite jusqu'à ce que toutes les parties soient parfaitement fondues les unes avec les autres.

Lorsque le tout est bien refroidi, on y ajoute le camphre. Si on l'ajoutait à chaud, il s'évaporerait rapidement. On le pulvérise préalablement dans un mortier, en y mêlant un peu d'esprit-de-vin pour le rendre friable. Ensuite, on remue le mélange avec une spatule, jusqu'à ce qu'il soit parfait. Alors, le préservatif est bon à employer.

Pour le conserver, on le met dans un pot de grès vernissé à l'intérieur ou dans un vase de faïence, avec la

précaution de le boucher le moins possible et de le tenir dans un lieu frais, pour qu'il ne se dessèche pas. Lorsqu'on veut s'en servir, on en met la quantité suffisante dans un petit vase, et à l'aide d'un pinceau de crin, on le délaie dans l'eau ; puis, avec le même pinceau, on l'étend sur la partie quelconque à préserver.

Si l'on ne veut pas se donner la peine de composer soi-même le savon arsenical, on peut se le procurer en pains secs chez tous les naturalistes préparateurs. On en trouve aussi chez les pharmaciens, mais à un prix plus élevé.

Ce savon doit s'employer avec précaution, car il est bon de se rappeler que c'est un poison très violent.

Dépouillement.—1o On commence par tamponner avec du coton les narines et le bec, pour éviter tout écoulement salissant.

2o On place l'oiseau sur le dos, la tête du côté de l'opérateur, et on écarte avec précaution les plumes sur toute la longueur axiale du corps, pour ne pas les endommager lorsqu'on fendra la peau.

Celle-ci une fois mise à nu, on la fend de l'anus au sternum, le moins possible dans cette dernière direction. Il s'agit alors de la soulever lentement, délicatement, sans la déchirer, sans endommager ou maculer les plumes.

A cet effet, l'oiseau étant disposé comme nous l'avons dit, l'opérateur saisit avec les doigts ou avec les brucelles, —*de la main gauche*,—le bord de la section située à sa gauche ; puis, avec la main droite, il insinue sous la peau, pour la détacher, tantôt la lame, tantôt le manche de son instrument tranchant. Il parvient ainsi, de proche en proche, à détacher la peau jusqu'à l'insertion des membres. On tranche ceux-ci, l'aile et la cuisse, la chair et l'os,

auprès du tronc, en ayant bien soin de laisser leur peau intacte.

On saupoudre de cendres fines les parties mises à nu, pour les empêcher de se recoller ; puis on retourne l'oiseau, la queue vers l'opérateur, et l'on procède de la même façon pour l'autre côté.

Cela fait, le corps de l'oiseau n'adhère plus à la peau que par le croupion et par le cou et la tête.

3o On détache d'abord le croupion ; opération délicate, car il faut éviter de trancher en même temps la peau et les tuyaux des plumes.

On y parvient en sectionnant l'intestin et les chairs jusqu'à l'os, avec lenteur et précaution.

La peau n'adhère plus au corps que par le cou et la tête. Il devient facile de la retourner comme un gant, en tenant le croupion de la main droite et en relevant la peau de la main gauche. *Saupoudrer fortement.*

On arrive ainsi à la naissance du crâne, auquel la peau adhère fortement par les oreilles et par les yeux.

4o On coupe tous les petits muscles crâniens, on saupoudre de cendres pour rendre les surfaces moins glissantes, on saisit fortement la peau, et, par un petit coup sec, on arrache de chaque côté les sacs auditifs.

5o Il faut éviter de crever l'œil en l'enlevant, car les humeurs qui se répandraient pourraient souiller les plumes. On détache le globe des paupières en glissant doucement sous celles-ci la pointe d'un canif, puis on saisit le nerf optique avec les brucelles, et un léger mouvement de torsion détache l'œil.

6o On tranche alors le cou à la base du crâne, de façon à entamer celui-ci, de telle sorte qu'il présente une ouverture par laquelle on puisse retirer la cervelle. Celle-



ci une fois enlevée, on la remplace par un tampon de coton bien imbibé de la solution arsenicale. On place de petits tampons analogues dans les orbites des yeux.

7o On râcle avec soin toutes les particules de chair adhérentes aux os du crâne, en ayant bien soin de ne pas sectionner le ligament qui unit les deux mandibules à leur base. Saupoudrez toujours avec soin.

8o Les os crâniens une fois bien nettoyés, on fait subir aux membres et au croupion la même opération, en ne laissant dans ces diverses parties que le moins de chair possible, et seulement lorsqu'on ne peut l'enlever sans endommager la peau ou les ligaments des os.

On coupe les os de l'aile au delà de la première articulation ; mais il est nécessaire de laisser un peu de chair à la base des plumes, pour les empêcher de se désagréger. Pour les pattes, on enlève le fémur et ses chairs ; mais on peut conserver le tibia, celui-ci étant peu charnu et peu corruptible.

Bien imbiber toutes ces parties de la solution préservatrice, et en enduire toute la surface de la peau.

9o Il reste maintenant à retourner de nouveau la dépouille dans sa position primitive, la plume en dehors.

En prévision de cette opération, il est de bonne précaution, avant la mise en œuvre du dépouillement, de passer dans les narines de l'oiseau une ficelle, dont les deux extrémités donneront une grande facilité pour effectuer le retournement.

On saisit cette ficelle de la main gauche, et peu à peu, avec toutes les précautions nécessaires pour ne pas froisser les plumes, on rabat les plis de la peau par-dessus le crâne, et la dépouille se trouve prête pour les autres opérations de l'empaillage.

Montage.—C'est de la construction de la charpente que dépendra la conformation de l'édifice ; aussi cette question est-elle extrêmement importante.

Or, donner des règles fixes est ici impossible ; c'est à l'amateur de choisir l'attitude qu'il veut donner à son oiseau. Tout ce que l'on peut faire, c'est de mentionner quelques recommandations :

1o On assemblera les diverses parties de la charpente avec du coton très fort.

2o On engagera dans le cou un fil de fer qui pénètrera dans le crâne par le trou occipital et qui sortira juste au milieu du front ;

3o On assujettira les ailes et les pattes du sujet. Pour cela, on prendra deux fils de fer recuit de même longueur, et, procédant de l'intérieur à l'extérieur, on percera l'aile dans toute sa longueur en maintenant constamment le fil de fer sous la peau. Enfin, on ploiera l'aile (à moins qu'on ne préfère la garder étendue) ;

4o On procèdera de la même manière pour les pattes.

Lorsque la charpente et les pièces qui en dépendent sont en place, on coud la peau de l'oiseau de manière que les bords soient parfaitement joints ; on laisse seulement vers l'anus une petite ouverture par laquelle on introduira des pelotes de chanvre destinées à bourrer la peau. On presse ces pelotes les unes contre les autres au moyen d'une baguette ; quand l'intérieur de l'oiseau est bien rempli, on termine la couture.

Quant au perchoir, on est libre de le choisir selon son goût ; il sera cloué sur le socle destiné à supporter l'édifice.

Passons à la pose des yeux.

Beaucoup d'oiseaux ont les yeux noirs ; dans ce cas, on figurera ces yeux avec des épingles à tête d'émail.

Pour les yeux à iris en couleur, il faudra s'adresser à un ornithologiste ; on trouvera dans son catalogue des yeux de toutes les grandeurs et de toutes les teintes, qu'il suffit d'enfoncer dans la tête de l'oiseau par la petite pointe dont ils sont munis.

Enfin, avant de considérer le travail comme terminé, on imbriquera les plumes, s'il y a lieu, avec la pointe d'une épingle, à l'aide de laquelle on mettra en lumière les couleurs les plus vives.

Il est essentiel, si l'on veut conserver longtemps un oiseau empaillé sans qu'il se dégrade, de le tenir à l'abri de la poussière et de l'humidité, et d'éviter qu'il ne soit rongé par les insectes.

Pour protéger un oiseau empaillé contre les insectes, on peut introduire dans l'intérieur, pendant l'opération de l'empaillage, quelques parcelles de camphre. C'est là un remède préventif ; comme remède curatif, nous recommanderons de soumettre le sujet à une fumigation sulfureuse.

Destruction des rats.

En 1849 l'Académie de Dijon recommandait aux cultivateurs la recette suivante :

Pâte de noix vomique.— Noix vomique rapée 5 onces ; farine ou mie de pain 4 onces ; de la graisse ou du beurre en suffisante quantité pour lier le tout et en faire une pâte qu'on partage en boulettes que l'on place dans les trous des rats.

Préparation des peaux en poil.

(Tiré du livre de la ferme, par Joigneaux.) Râclez les peaux fraîches lavées, avec une lame d'acier, ou un couteau qui ne coupe pas, afin d'enlever les fragments de chair et de graisse. Si l'on opérait sur de vieilles peaux, il faudrait les faire tremper d'abord jusqu'à ce qu'elles soient souples.

Une fois bien nettoyées, mettez ces peaux dans un bain préparé à l'avance de façon qu'elles y trempent bien et le poil en dessus. Vous pouvez en mettre autant que vous voudrez, les unes sur les autres, en ayant soin de bien les imprégner de liquide.

Le bain se prépare en faisant dissoudre sur le feu 4 onces d'alun et 2 onces de sel de cuisine par pinte d'eau ; une fois dissous, laissez refroidir. On y place les peaux lorsque, mettant la main dans le liquide, on en supporte facilement la température.

Les petites peaux, comme celles de lapins, lièvres, fouines, etc., doivent séjourner dans le bain un ou deux jours ; les peaux de moutons, de chiens, d'ours, etc., y séjourneront de quatre à cinq jours ; on y laissera plus longtemps encore les peaux plus grosses.

Vous les sortirez ensuite du bain et les ferez sécher à l'ombre en les clouant sur des panneaux, afin qu'elles se rétrécissent moins. Une fois ces peaux bien essorées, c'est-à-dire presque sèches, on les frottera fortement avec les mains pour leur rendre leur souplesse. On peut battre les peaux les plus épaisses avec un maillet dont les angles seront arrondis.

On peut se servir de son ou de sciure de bois pour les assécher quand on frotte les peaux avec les mains.

Chapeaux en paille.

On choisit les plus longues pailles de blé ou d'orge qu'on arrache lorsque le grain n'est pas très mûr. On coupe les épis et on laisse sécher à l'air, et quand elles sont sèches on ôte, au moyen d'un petit coup sec, le bourrelet noueux qui est à la base, de manière à n'avoir que le haut de la tige. On la met par bottes ; et en temps utile on tresse cette paille après l'avoir humectée à l'eau tiède. Cette opération se fait en mettant sept ou neuf pailles fixées ensemble à leur base ; et qu'on prend entre le pouce et l'index de chaque main. On natte alternativement de gauche et de droite en faisant des deux mains et en contournant la seconde paille par la première du bord et passant une paille par dessus l'une et par dessus l'autre de droite et de gauche. Quand l'une des pailles est épuisée, on en met une autre dont le bout se prend entre deux autres déjà tressées. Vous en nattez ou tressez des verges que vous tenez en réserve.

Pour faire un chapeau on commence par le milieu du fond en y faisant une roulette autour de laquelle vous cousez votre tresse jusqu'à ce que le fond ait la largeur voulue. Alors il faut la disposer sur une forme de la grandeur désirée pour faire la calotte et on continue jusqu'au bas de cette forme mise sur une table. Quand on est rendu au niveau de la table on fait prendre à la tresse une direction horizontale pour former le bord du chapeau. On a soin de toujours superposer les rangs de la tresse l'un sur l'autre le plus bas engagé sous le plus aut.

Glacière.

(MANIÈRE DE FABRIQUER.)

(Du livre de la ferme, par Joigneaux.)

Choisissez pour établir une glacière un endroit sec et abrité par un massif d'arbres. Ouvrez un trou de la capacité de 32 pieds au moins ; entourez ce trou d'une cloison en bois isolée de la terre par une épaisse couche de sciure de bois ou de paille hachée. Faites en sorte que les suintements de la glace aient un écoulement assuré sous la glacière et, pour cela, garnissez le fond d'un grillage en bois ; placez sur ce grillage une couche de brindilles, de la paille hachée ou des roseaux sur lesquels reposera la glace. Les parois verticales seront aussi garnies d'une couche de roseaux, à mesure qu'on emplira la glacière. Enfin recouvrez le tout d'un épais toit de chaume ou de planches superposées, arrivant presqu'à fleur de terre et mettez la porte au nord ou à l'ouest, en ayant soin qu'elle n'ouvre pas directement sur la glace et qu'il faille s'engager, pour y arriver, dans une espèce de couloir.

Pour emplir cette glacière vous emploierez des morceaux de glace sciée et bien tassés de manière qu'il ne reste aucun vide, vous arrosez enfin le tout avec un peu d'eau qui se prend en glace et formera bientôt une masse.

Cire à bouteilles.

La cire à bouteilles n'est pas autre chose que de la résine de pin que l'on fait fondre et que l'on colore à volonté par une addition d'ocre, de vermillon ou de tout autre produit.

Instrument de cuisine recommandable.

Une des pièces les plus recommandables dans les voyages, les champs, les pique-niques et même dans les petits ménages est la *casserole à la minute.* Cette casserole, dit Mde Millet-Robinet, est divisée exactement dans le sens horizontal en deux parties égales réunies par une charnière ; elles s'emboîtent l'une dans l'autre d'une manière si complète, que la casserole peut être fermée hermétiquement. En allumant sous cette casserole un morceau de papier de la dimension d'un de nos journaux quotidiens, on peut cuire en deux ou trois minutes des côtelettes, et en une minute des œufs sur le plat.

Mettons, dit Joignaux, deux journaux au lieu d'un seul pour obtenir une cuisson convenable. Non-seulement on s'en sert pour faire des côtelettes dans leur jus et des œufs sur le plat, mais on peut très bien y faire cuire des biftecks, des omelettes, du poisson, etc. Avec cette casserole, des provisions et des journaux dans sa poche, du poivre et du sel et quelques allumettes chimiques dans une boîte on peut faire de la cuisine partout et promptement.

La viande maigre exige un peu de beurre, la viande grasse n'exige rien que l'assaisonnement. Il va sans dire qu'il faut retourner cette viande pour qu'elle cuise des deux côtés.

Pour préserver le fer de la rouille.

Pour préserver le fer de la rouille, lorsque ce fer est à l'abri de la pluie, il suffit de le bien frotter avec des gousses d'ail, des oignons crus, des échalottes, et ne le mettre en place que quand il est parfaitement sec.

Lorsque le fer est exposé aux intempéries des saisons, c'est-à-dire, à l'air libre, le moyen qui vient d'être indiqué serait insuffisant. Dans ce cas il faut broyer avec de l'huile de lin de la sciure de bois ou mieux encore de la suie de houille et en passer une ou deux couches sur le métal.

Feux de cheminée.

Le meilleur moyen d'éteindre un feu de cheminée est de jeter du soufre sur le feu, il se produit du gaz acide sulfureux qui monte et étouffe l'incendie. Il est donc prudent d'avoir toujours du soufre chez soi.

Pommes de terre germées.

On dit avec raison que les pommes de terre germées sont malsaines, car le germe contient de la *solanine* qui est un poison. Pour détruire la *solanine* dans des pommes de terre qui germent, plongez-les pendant deux ou trois minutes dans l'eau bouillante et faites-les sécher ensuite au soleil ou au grand air. La chaleur a tué le germe, sans porter atteinte à la chair du tubercule, qui a gardé toute sa saveur.

Toux et catarrhes guéris par le sirop d'oignons blancs.

On fait fondre 2 livres de sucre dans une chopine d'eau pure—ce qui fait un sirop. On prend 8 onces de gros oignons blancs, dépouillés de leur enveloppe extérieure ; on les coupe en rondelles minces, et on les met cuire dans un litre d'eau. Une fois ces oignons cuits, on les jette avec l'eau sur un linge fin et l'on passe sans presser. Enfin on recueille le liquide filtré, on y ajoute tout le sirop de sucre et l'on fait réduire pendant quelque temps sur le feu.

Confitures de noix vertes.

Ces confitures sont hygiéniques et conviennent surtout aux personnes faibles. On cueille les jeunes noix au moment où on peut les traverser de part en part avec une épingle. On les pèle, on les blanchit à l'eau bouillante, puis on les en sort pour les jeter dans l'eau froide et les y laisser 48 heures. On les retire et on les recouvre d'un sirop de sucre.

Sauce terrible.

(*Condiment Russe.*)

Prenez les jaunes de six œufs durcis que vous pétrissez en les arrosant d'huile d'olive pour y incorporer en broyant sous la cuillère quelques gousses de petit piment, du sel, du poivre, un peu de safran. Pour achever délayez dans un demi-verre de vinaigre ; passez cette purée, et servez-la comme sauce pour les viandes froides.

Radis en salade.

Prenez des radis, même creux, pourvu que les racines et les feuilles soient fraîches. Nettoyez racines et feuilles, jetez-les dans l'eau bouillante et les y laissez bien cuire. Après la cuisson, vous les mettez quelques minutes dans une passoire, puis vous les hacherez très menus, et il ne vous restera plus qu'à les accommoder avec du beurre.

Il n'y a pas de plat de choix qui vaille un plat de radis cuits.

Sirop d'œufs.

Ce sirop convient très bien pour nourrir les individus qui sont convalescents et chez lesquels l'estomac ne reprend qu'avec peine ses fonctions. Les enfants s'en trouvent bien.

Prenez 10 œufs de poules, bien frais, cassez-les et faites tomber dans un vase de façon que le jaune et le blanc se mêlent dans leur chute. Auparavant vous aurez eu soin de peser le vase, vous le pèserez de nouveau avec les œufs et en déduisant de ce dernier poids celui du vase, vous aurez celui des œufs. Supposons que ce poids soit de 8 onces vous ajouterez 3 onces de sucre en poudre, et vous le laissez fondre à froid en le remuant et agitant de temps en temps le vase qui contient votre préparation. Cela fait on passe le sirop à travers une pièce de toile serrée, et on le met dans des fioles en verre que l'on a bien lavées et que l'on bouche avec soin.

Casse-noisette économique.

Pour faire très facilement un casse-noisette, on coupe une branche d'arbre, grosse comme le pouce, longue d'environ $1\frac{1}{2}$ pied. On forme à quelque distance de l'une de ses extrémités, une entaille assez large pour recevoir la noisette en ne laissant qu'une mince bande de bois au fond de l'entaille, de manière que cette partie soit très flexible. Lorsqu'on veut casser une noisette, on saisit le long bout de la main gauche, l'on place la noisette dans l'entaille, et on la brise facilement, en prenant et en ployant de la main droite le petit bout qui sert de poignée.

Vin médicinal de Quinquina.

Excellent pour les estomacs faibles, en prenant de ce vin à la dose d'une cuillerée à bouche le matin à jeun, le soir avant le coucher. Plus faible dose pour enfant.

On concasse avec un marteau 2 onces de quinquina jaune qui est le meilleur ou 1 once de quinquina gris,

qu'on met dans une bouteille vide et, par dessus, on verse 1 once de bonne eau-de-vie. On laisse macérer pendant 14 heures, et après cela, on remplit la bouteille avec de bon vin blanc ou rouge. Au bout de 4 à 5 jours on commence à le boire, et dès que la bouteille sera réduite de moitié, on en préparera une autre de la même manière.

Vin médicinal de Gentiane.

Il est tonique et stomachique : Racine de gentiane 1 once ; alcool pur 2 onces ; eau-de-vie 4 onces.

Coupez les racines par morceaux, faites-les macérer dans l'alcool pendant 48 heures, ajoutez 1 pinte de vin rouge, bouchez bien, et, au bout de huit jours décantez et filtrez.

Dose de 2 à 4 cuillerées par jour, matin et soir.

Sirop de chou rouge.

Le chou rouge est non seulement bon comme légume ; mais il est encore un excellent remède sur la fin des maladies de poitrine et surtout dans les catarrhes chroniques.

On débarrassera le chou des feuilles larges et coriaces du bas. On pile les parties pommées dans un mortier avec 6 onces d'eau pour 2 livres de chou. Une fois le légume bien pilé, on en exprime le jus que l'on filtre, puis on fait fondre au bain-marie le double de sucre dans son jus filtré.

Si l'on veut en préparer une quantité importante on devra le mettre en bouteilles, le cacheter et le placer au froid.

Sirop de roses.

Prenez un bocal dans lequel vous établirez des couches de pétales de roses fraîches alternées avec des couches de sucre en poudre. La quantité de sucre employée doit être, en poids, trois fois plus grande que celle des pétales.

Bouchez hermétiquement votre bocal, en fixant votre bouchon avec un parchemin mouillé ; exposez-le au soleil jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu par l'humidité produite par la macération des pétales. Vous verserez alors tout le contenu du bocal sur un tamis et vous recueillerez dans un flacon le sirop de roses.

Le bocal ne devra pas être entièrement plein, afin de laisser un peu d'espace aux vapeurs que développera la chaleur du soleil, sans cela il pourrait se briser.

Ce sirop peut servir à aromatiser le lait, la crème et une foule de préparations culinaires.

Garder in actes les fourrures pendant l'été.

Pourvu que les fourrures soient bien secouées et brossées, afin qu'il n'y reste aucun œuf de mites, le meilleur procédé pour les conserver à l'abri de cette vermine est de les envelopper daus un journal.

Ciment pour coller les dessous de lampes.

Rien ne résiste à l'action de la Kérosine que le ciment suivant : 3 parties de résine, une de soude caustique et cinq d'eau. Mêlez cette composition avec moitié de sa pesansanteur de plâtre de Paris.

Ce ciment est très adhésif, imperméable à la kérosine, mauvais conducteur de la chaleur.

Manière simple de conserver les fruits en boîtes sans les chauffer.

L'opération de faire chauffer les fruits en boîtes leur ôte de l'arôme et du goût. Une Dame de Springfield, Mass., a découvert qu'ils restaient intacts et savoureux indéfiniment en emplissant des boîtes de fruits et d'eau froide pure et les y faisant séjourner jusqu'à ce que l'air confiné s'en soit échappé.

Vinaigre à bon marché.

Prenez 25 gallons d'eau, 4 gallons de mélasse et 1 gallon de levure (yeast). Laissez fermenter et vous aurez de très bon vinaigre.

On peut imiter le vinaigre de vin blanc en mettant dans l'eau du raisin écrasé (mashed) pendant un mois, dans un endroit chaud.

Procédé pour préserver le verre de la cassure.

Placez vos verres, cheminées ou vaisselle dans un vase rempli d'eau froide à laquelle vous ajoutez un peu de sel de cuisine et faites bouillir ce mélange et alors faites refroidir tranquillement.

Ce procédé peut s'étendre à la vaisselle en faïence, porcelaine, etc.

Manière facile d'affiler les ciseaux.

Prenez un aiguille à coudre et tenez-la fermement entre le pouce et l'index de la main gauche ; alors prenez les ciseaux de la main droite et faites les couler légèrement, mais promptement, de la base à la pointe.

Lumière de nuit économique.

Mettez du sel en poudre sur une chandelle jusqu'à la hauteur de la partie noire de la mèche.

Insecticide fameux.

Prenez de l'alun que vous mettrez dans de l'eau chaude et laissez bouillir jusqu'à dissolution. Appliquez cette préparation chaude dans les fentes, les interstices des couchettes, cloisons, etc., partout où il y aura des punaises, des coquerelles, etc.

Vous détruirez ainsi toute la vermine sans danger.

Couverture de lit confortable et à bon marché.

Le papier est un mauvais conducteur de la chaleur. Or le refroidissement vient plus de la chaleur qui s'en va que du froid qui vient. Deux ou trois doubles de journaux font un excellent couvre-pied.

On peut en coudre ensemble de la longueur voulue et les pauvres peuvent se payer ainsi un excellent confortable pour rien. Rien n'est propre à protéger l'estomac et le dos du froid comme un double de gazette.

On peut avec une gazette protéger les fleurs contre un froid fort intense.

Refrigérateur ingénieux.

Prenez deux grandes boîtes d'emballage, l'une d'une couple de pouces plus petite que l'autre en tout sens et percez deux trous dans le fond de chacune de manière à ce qu'ils correspondent. Remplissez l'espace entre les deux fonds avec du charbon de bois ou de la cendre froide. Mettez sur ce charbon ou cette cendre la

boîte interne et remplissez tout l'espace entre les deux boîtes de la même substance. Ajustez bien les couvercles des deux boîtes avec des pentures en fer et même en cuir. Mettez autour de l'intérieur de la boîte du dedans, au moyen de crochets ou tasseaux, des tablettes, en laissant un espace au centre pour y introduire la glace. On peut mettre des pattes à la boîte extérieure ou l'élever au moyen de rognures de bois ou de briques, la ventilation n'en sera que meilleure.

Comment faire un hamac.

Défaites un quart à fleur, nettoyez et peinturez-en les douves. Procurez-vous une forte corde à linge 4 fois l'espace que doit occuper le hamac. Partagez la corde en deux, doublez chacun des morceaux. En commençant à environ deux verges de chaque bout de la double corde enlacez-les l'une dessus et l'autre dessous chaque douve à environ 3 pouces de leur bout, ce qui les fera se croiser entre elles.

En opérant ainsi des deux côtés vous aurez un hamac.

Plante aromatique et désinfectante pour la maison.

Tout le monde aime les plantes d'appartement ; mais toutes ne réunissent pas l'agréable à l'utile. *L'Eucalyptus globulus* est un arbre splendide qu'on cultive facilement dans les serres, dans les maisons et qu'on met dehors dans la belle saison. Quand la plante devient trop grande on la raccourcit. Son feuillage est d'un beau vert tendre, répand une odeur résineuse dans l'appartement où il se trouve et l'assainit.

" L'Eucalyptus, dit Cazin, dans son traité de plantes médicinales, a une grande faculté d'absorption pour l'eau, aussi l'a-t-on utilisé pour détruire les marais ; il s'échappe de ses feuilles une odeur balsamique qui rappelle celles des sapinières, aussi le considère-t-on comme exerçant une influence favorable sur la salubrité des contrées où on le multiplie."

Ses qualités antiseptiques et cicatrisantes sont sérieuses. " Cette action, continue Cazin, est basée sur les expériences de Gimbert (1870), qui est parvenu à conserver intacts pendant trois mois du sang, des matières organiques diverses. Aussi on peut l'employer avec avantage,à l'intérieur contre les ulcérations de la fièvre typhoïde, de la dyssenterie, les ulcères simples de l'estomac, la dyphtérie, la gangrène du poumon, etc. ; à l'extérieur dans les suppurations fétides, la gangrène, la pourriture d'hôpital."

Schulz (Revue Medico-chirurgicale de Vienne, 1880), vante l'Eucalyptus comme succédané avantageux de l'acide phénique, par conséquent comme l'un des désinfectants les plus puissants. Les feuilles d'Eucalyptus fraîches ou séchées en poudre, appliquées sur les plaies anciennes, les désinfectent et les font cicatriser promptement.

Spécifique contre le choléra et les vers.

Dans une lettre adressée par Michel, médecin à Avignon, au *Bulletin de thérapeutique* (1849), nous trouvons le passage suivant, dit Cazin, dans son traité des Plantes Médicinales :

" Dans la période algide du choléra, alors que tout l'organisme est stupéfié, et que la vie anéantie va s'éteindre, maintes fois, à notre grand étonnement nous

avons vu la réaction s'opérer, et le malade marcher sans entrave vers la guérison. Malgré la figure décomposée et laide, le pouls insensible, les ongles violets, les extrémités froides, le hoquet, les crampes, la stupeur et l'asphyxie cholérique, présage d'une mort certaine, nous avons vu sous l'influence de l'ail, les ressorts de la vie se mettre en mouvement sur des cholériques pour ainsi dire agonisants."

"Pour produire cet heureux phénomène, il ne faut que piler quelques bulbes d'ail dans un mortier, avec addition de 50 à 75 centigrammes ($2\frac{1}{2}$ oz) d'encens qui se réduisent facilement en pommade, et employer en friction et en cataplasme sur plusieurs parties du corps, principalement sur les régions thoraciques et abdominales, pendant que d'un autre côté on administre quelques tasses d'une infusion chaude préparée avec quelques gousses de cet asphodèle. Bientôt un sentiment de chaleur, suivi de sueur, se déclare avec une forte odeur alliacée. C'est le prélude de la réaction qui doit sauver le malade."

"La propriété anthelmintique de l'ail, dit Cazin, est connue depuis des siècles, et son usage comme tel est devenu populaire. Hippocrate, Galien, Dioscorède en font mention. Rosenstein et Tissot ont réussi à faire rendre des tœnias (vers solitaires) en continuant l'usage de l'ail. Le premier cite une femme qui, après avoir mangé pendant six mois une gousse d'ail tous les matins, rendit un tœnia (ver solitaire) de 16 brasses de long. Golis employait contre les ascarides vermiculaires des lavements de décoction d'ail. Le suc d'ail, à la dose de $\frac{1}{2}$ once dans $5\frac{1}{2}$ onces de lait sucré, et dont on prend une tasse matin et soir, est la meilleure préparation contre les ascarides lombricoïdes et les oxyures vermiculaires. La médecine

domestique, dit Roques, prescrit aux enfants tourmentés par les vers deux ou trois bulbes d'ail infusées dans du bouillon, dans du lait ou dans une tasse d'eau sucrée. Ce remède simple fait périr ou met en fuite les vers lombrics et les vers ascarides. Les paysannes se contentent de faire manger à leurs enfants quelques morceaux de pain bien frottés d'ail. On peut aussi leur appliquer sur le ventre une espèce de liniment préparé avec deux ou trois cuillerées d'huile d'olive et deux gousses d'ail écrasées.

Citrouille contre le ver solitaire (tœnia).

Brunel, en 1845, communiqua à la société de médecine de Bordeaux, qu'il fit administrer après un purgatif 45 gr. ($1\frac{1}{2}$ oz.) de semence de courge pilée avec autant de sucre et que, après diverses doses de cette pâte, son malade rendit un tœnia complet. Un second malade, porteur du même parasite, fait le même remède et obtient le même résultat.

Sarraméa présenta peu de temps après à la même société deux tœnias rendus par des jeunes gens, après l'administration de la pâte de graines de citrouille. L'un des deux malades a rendu le ver après la troisième dose ; chez l'autre, il a été expulsé après la première.

Brunel, dans le journal de médecine de Bordeaux, 1852, dit avoir employé trente fois ce remède avec succès.

Le journal universel des sciences médicales constatait les excellents résultats de 90 gr. (environ 3 onces) de citrouille fraîche et 180 gr. (environ 6 onces) de miel donnés en trois doses à la distance d'une heure. A l'aide de ce moyen on parvient constamment à chasser le tœnia dans le laps de six à sept heures.

Girard, professeur de clinique à Marseille, cite un grand nombre de cas dans le *Bulletin de thérapeutique*, (1862), ce qui fait voir que la graine de citrouille est vraiment un spécifique contre les vers de toutes espèces.

Tête de cochon en fromage.

Séparez en deux une tête de cochon dont vous enlevez la cervelle. Faites bouillir avec poivre et sel et un oignon. Désossez et laissez bouillir de nouveau jusqu'à consistance voulue, et ajoutez ½ verre de vin, de la cannelle et du clou de girofle, une cuillerée à thé pour une demi-tête ordinaire. Laissez bouillir encore dix minutes, mettez en moule, laissez refroidir, et servez froid.

Pieds de cochon désossés.

Mettez des pieds de cochons bien nettoyés dans un peu d'eau, assaisonnez et faites bouillir jusqu'à ce que les os puissent s'en détacher facilement, enlevez les os en prenant garde de difformer les pattes. On remet ces pattes ainsi désossées dans un moule et on verse dessus le jus consommé coulé qui a servi à faire cuire les pattes ; mettez au froid afin de laisser prendre en gelée.

Moyen infaillible de culltiver les champignons.

Maintenez dans une cave non humide une température de 60° à 70° Far.

Amassez du crottin de cheval pur auquel vous ajoutez 20/100 de terre. Mélangez le tout et empêchez de fermenter avant de l'employer.

Vous faites de ce mélange, que vous foulez à mesure qu'il est placé, un carré de 8 pouces d'épaisseur.

Laissez chauffer. La chaleur montera au-dessus de 100°. Quand cette couche sera refroidie à 90° ou 95° semez le blanc de champignon de la grosseur d'un œuf, de pied en pied, à une profondeur de 3 pouces.

Laissez-le prendre et mettez dessus une couche de 2 pouces de terre pure. En 40 jours votre blanc poussera. Si la terre devient trop sèche, humectez-la légèrement.

Quand cette semence a produit, râclez et elle reproduira sans semer de nouveau. (Méthode P. A. A. Dorion.)

Conservation des œufs.

Procédé chinois.

En Chine on conserve les œufs en les salant. On prépare une solution aqueuse de sel marin. Cette solution doit être assez concentrée pour que les œufs y surnagent.

Lorsque le sel les a pénétrés, ils deviennent plus lourds et tombent au fond de la liqueur. Ils sont alors suffisamment salés. On les retire, on les essuie et on les conserve dans des caisses.

Anisette de Bordeaux.

Sucre blanc 10 onces ; huile volatile d'anis, 6 gouttes ; eau de rivière, 2 pintes ; alcool à 36 degrés, 1 pinte. Versez les six gouttes d'huile d'anis sur le sucre qui servira d'excipient, puis ajoutez l'eau et l'alcool.

Curaçao.

Zestes d'oranges amères récentes. 4 onces ; cannelle fine concassée, 1 gros ; macis, 36 grains ; vieille eau-de-vie, 4 pintes ; sucre, $1\frac{1}{2}$ livre.

Macérez seulement pendant six heures et filtrez.

Ratafia de café.

Café moka brûlé et concassé ou grossièrement moulu, 1 livre ; eau-de-vie à 21 degrés, 4 pintes ; sucre blanc concassé, 1 livre. Macérez pendant 8 jours et filtrez.

Peinture à la chaux et au lait.

Prenez de la chaux vive, faites-la éteindre dans du lait écrémé et passez ce liquide dans un tamis médiocrement serré, puis ajoutez-y par 2 livres de badigeon, 3 onces de beau sucre blanc. On obtiendra de cette manière un enduit qui réunit à une grande solidité un beau lustre et une blancheur éclatante ; il est susceptible d'un poli vif, imitant celui du marbre. On sait qu'il se forme entre la chaux et le sucre une véritable combinaison chimique.

Peinture à la pomme de terre.

Prenez 2 livres de pommes de terre cuites à l'eau, écrasez-les pendant qu'elles sont encore chaudes, puis délayez-les avant leur refroidissement dans 3 ou 4 litres d'eau bouillante ; passez le tout au tamis de crin et ajoutez-y 2 livres de blanc d'Espagne que vous aurez préalablement délayé dans 4 pintes d'eau.

Le tout ayant été bien mêlé forme une couleur ou un badigeon blanc dont vous pouvez vous servir pour peindre des murs ou des boiseries ; mais ordinairement on lui donne une nuance plus ou moins foncée, par exemple, on formera du gris en y ajoutant du noir de charbon ou du noir d'ivoire en poudre ; avec du rouge de Prusse, vous produirez depuis une teinte rose jusqu'à un rouge assez coloré ; avec l'ocre jaune, vous obtiendrez des nuances variées, et ainsi de suite.

Cette peinture est fort économique.

Amélioration de l'empesage.

Dans l'empois récemment préparé et bien chaud plongez une bougie de stéarine (blanc de baleine) de première qualité et remuez jusqu'à parfait mélange. Pour une pinte d'empois vous laisserez fondre une hauteur de trois pouces environ de bougie. Le linge empesé de cette manière, puis repassé, prend un brillant et un poli extraordinaire. Il devient lisse et ferme ; la poussière s'y attache difficilement.

Fabrication des paniers d'osier.

On se sert des branches de l'osier rouge (hart rouge) ou vert. On en prend cinq branches de la longueur du diamètre que l'on veut donner au fond du panier qu'on veut fabriquer. On pratique une fente dans le milieu de deux d'entre elles. On aplatit un peu les trois autres pour les introduire jusqu'à leur moitié dans cette fente. On a donc ainsi deux branches traversées par trois. On fait prendre une direction circulaire et opposée à toutes celles qui ne sont pas au milieu, laissant celles du milieu en croix pour faire quatre rayons ou raies de cette roue. Vous enlacez de manière à ce que les branches que vous tressez passent l'une en dessus et l'autre en dessous de chacun de ces rayons. Au second tour on a soin d'introduire entre les deux rangs déjà faits une autre branche aux deux formant rayons, afin qu'ils soient impairs. Si l'on veut agrandir le panier on introduit entre les tresses d'autres rayons au bout de ceux qui finissent d'être enroulés.

Le fond du panier une fois fini et bien tassé avec un maillet, vous enfilez auprès de chacun des rayons une branche qui servira de montant au corps de votre panier. Vous

repliez chacun de ces montants et vous les fixez du haut autour d'un cercle du diamètre que vous voulez donner à votre panier.

Près de chacun des rayons du fond de manière à l'emprisonner avec le montant, vous enfilez entre les tresses du fond une branche plus frêle que j'appelerai brindille destinée à s'enrouler autour de chaque montant en passant aussi elles en dedans et en dehors de chacun de ces montants. Il est important qu'en commençant à enrouler les brindilles autour des montants on les fasse au premier tour passer chacune en dedans du montant en les enlaçant ensuite autour du dernier rang du fond, de manière à former un rebord qui solidifie le panier et en protège le fond ; et on continue ensuite à tresser autour des montants chacune des brindilles.

Une fois rendu à hauteur voulue on enroule l'un après l'autre ce qui reste des montants en les allongeant au besoin autour du dernier rang des brindilles de manière à faire un rebord solide.

Cirage luisant qui n'altère pas le cuir.

Prenez du noir de fumée non tassé en quantité suffisante, par exemple plein un verre à boire. Versez dessus assez d'eau-de-vie commune pour en faire une pâte épaisse. A cette pâte, ajoutez deux verres d'eau, dans lesquels vous aurez fait fondre 10 gros de sucre brûlé et 10 gros de savon que vous aurez dissous dans une petite quantité d'eau bouillante et que vous saturerez d'huile d'olive ; c'est-à-dire que vous n'y ajouterez que l'huile qui pourra être tenue en dissolution par e savon ; puis vous réunirez ce liquide au précédent, et vous battrez bien le tout, afin d'opérer une parfaite combinaison.

Semelles imperméables.

Lorsque vous commanderez des souliers à votre cordonnier, recommandez-lui d'interposer une mince feuille de caoutchouc ou bien un morceau d'étoffe imperméable entre les deux cuirs dont se compose la semelle.

Mastic imperméable propre à raccommoder les vases de poterie.

Prenez 1 livre de colle forte de Paris. Faites-la tremper 24 heures, puis faites-la fondre dans la quantité d'eau nécessaire pour lui donner une consistance convenable, dans un vase de fonte, au bain-marie. Dès que la colle aura pris une bonne consistance, on y projettera un mélange, par parties égales, de chaux éteinte et de plâtre pulvérisé en quantité suffisante pour le but qu'on se propose.

Ce mastic s'emploie à chaud. Il est absolument imperméable à l'eau, il bouche exactement les fentes.

Vernis pour la conservation des statues et autres objets sculptés en marbre.

Faites fondre deux parties de cire dans 8 parties d'essence de térébenthine rectifiée, et appliquez ce vernis sur le marbre, en le tenant constamment liquide. Il est essentiel de veiller à ce que les couches ne soient pas d'une épaisseur qui puisse altérer la sculpture. On frotte ensuite le marbre avec un morceau de drap ou de flanelle.

La même préparation pourra servir pour les statues et figures en plâtre.

Donner aux figures de plâtre l'apparence et presque la durée du marbre.

Ayez un feu clair de charbon de bois, approchez-en successivement toutes les parties de la figure ou du buste que vous voulez préparer, et passez dessus un bout de bougie stéarique. La stéarine se fondant à mesure, pénètre la superficie du plâtre. Il faut ne chauffer le plâtre qu'autant qu'il est nécessaire pour fondre la stéarine par son contact, et promenez le bout de la bougie sur le plâtre de manière à ce que toute sa superficie en soit successivement recouverte d'une façon égale. S'il y a une trop grande épaisseur de stéarine dans un endroit, la chauffer de nouveau et l'excédent de stéarine pénètre dans le plâtre.

Cadres rustiques faciles à faire

On achète chez les encadreurs de longues baguettes toutes préparées soit rondes, soit carrées, ouvragées ou simples.

On en extrait quatre bouts, deux de quelques pouces plus longs, deux de quelques pouces plus larges que l'image que vous voulez encadrer ; à quelques pouces des bouts de chaque pièce faites une échancrure de la moitié de l'épaisseur du bois ; vous croisez ces pièces de manière qu'elles s'emboîtent bien et laissant une surface plane au point de jonction, et vous les fixez l'une à l'autre au moyen d'un clou à tête jaune. Vous pouvez ajouter aux quatre angles et en travers un petit morceau de votre baguette de biais, de manière à cacher le joint.

En choisissant ces baguettes en bois blanc vous pouvez les teindre en imitation de noyer noir en les laissant

tremper quelques minutes dans la solution suivante : Lessive concentrée, 1 boîte, 1 livre d'ocre rouge, 1 once de noir de fumée, bien mélangé.

Si vous voulez lui donner la couleur du chêne supprimez l'ocre rouge.

Au lieu de baguettes préparées vous pouvez prendre des branches d'arbres auxquelles vous laisserez l'écorce que vous vernissez.

Vernis pour le bois.

Ce vernis présente une telle solidité qu'il résiste à l'action de l'eau bouillante. Voici sa composition : Huile de lin, 1½ livre ; ambre jaune, 1 livre ; blanc de céruse en poudre, 5 onces. Litharge 5 onces ; minium, 5 onces.

On fera bouillir l'huile de lin dans une chaudière de fonte ou dans un vase de cuivre non étamé et l'on y tiendra suspendu, dans un nouet de toile, la céruse, la litharge et le minium. On continuera l'ébullition jusqu'à ce que l'huile prenne une couleur brune. On continuera à la faire chauffer, en y jetant une gousse d'ail, opération que l'on renouvellera cinq ou six fois. Il faut veiller à ce que cette huile ne s'enflamme pas. Si cet accident arrivait, il faudrait à l'instant, clore le vase avec son couvercle qui devrait fermer exactement.

Quant à l'ambre jaune, on le divisera en petits morceaux ; on le mettra avec 2 onces d'huile de lin, dans un petit chaudron qu'on placera sur un feu vif, ayant soin de le retirer chaque fois que l'on supposera que l'huile peut s'enflammer, et le remettant ensuite sur le feu. Lorsque l'ambre sera fondu et incorporé à l'huile, on versera le tout dans le vase contenant la livre et demie d'huile. On laissera encore bouillir la mixtion pendant 3 ou 4

minutes, en remuant le tout, afin d'opérer une combinaison complète ; puis, étant un peu refroidie, on la passera et on la conservera dans une bouteille bien bouchée.

Le bois sur lequel on veut appliquer le vernis doit d'abord être passé à la pierre ponce, puis, si on désire qu'il ait une nuance autre que celle qui lui est naturelle, on lui donne une teinte quelconque, avec une matière colorante délayée dans de l'essence de térébenthine additionnée d'un tiers d'huile grasse des peintres ; par exemple, de la suie pour le brun, du sang dragon pour le rouge, du jaune de chrome pour le jaune, etc. Quand cette première couche sera parfaitement sèche, vous y passerez une couche de vernis avec une de ces brosses plates appelées *queues de morue*. La première couche étant sèche, vous en donnerez une seconde, et vous réitérerez cette opération jusqu'à quatre fois. Vous polirez ensuite votre pièce à la pierre ponce lorsque la dernière couche sera parfaitement sèche.

Si vous voulez que la pièce que vous vernissez ait des nœuds, des veines, des ondes, c'est à la première couche de l'essence qu'il faut les former et cette opération demande un peu d'art.

Moyen ingénieux et hygiénique de purifier l'air

On place au milieu d'une pièce inondée de soleil, un grand vase de verre rempli d'eau ; et l'on y dresse un bouquet de menues branches, de saule, bouleau, tilleul, etc.

En peu de temps l'atmosphère de la chambre sera très sensiblement rafraîchie, l'évaporation de l'eau produisant l'effet désirable sans le moindre inconvénient pour la santé. En outre, la verdure exhalera, sous l'influence des rayons

solaires, une quantité d'oxigène suffisante, pour aider considérablement à la purification de l'air ambiant.

Il faut renouveler de temps en temps cette feuillée et surtout l'eau.

Arrangé avec goût, cet étrange bouquet sera même un ornement original et gracieux. Seulement il faudra bien se garder de le laisser dans l'appartement après la chute du jour, ainsi que de le placer à l'ombre, surtout dans une chambre à coucher ; car si, sous l'influence de la lumière, la plante respire de l'oxygène, c'est de l'acide carbonique qu'elle rend à l'ombre, d'où les migraines, les malaises causés par le repos des fleurs dans une place fermée, ou placées dans l'obscurité.

Les feuilles de géranium comme cicatrisants.

Les feuilles de tous les géraniums ont la propriété de guérir promptement les coupures, écorchures ou autres plaies de ce genre.

On prend quelques feuilles de cette plante, que l'on écrase un peu sur un linge, et que l'on applique sur la plaie.

Elle s'attache fortement à la peau, aide au rapprochement des chairs et cicatrise la blessure en peu de temps.

Rafraîchissement des appartements pendant les chaleurs de l'été.

Placez aux fenêtres, largement ouvertes, des linges imbibés d'eau. On sait combien l'eau, pour passer de l'état liquide à l'état gazeux, absorbe de calorique. Cette absorption fait baisser en quelques instants de 5 à 6 degrés la température de l'appartement et l'humidité répandue

dans l'air fait supporter plus facilement la chaleur. Par ce système, les malades se trouvent, même au plus fort de l'été, dans une atmosphère rafraîchie, analogue à celle qui règne après les orages. Il en est de même quand on humecte les planchers ou qu'on répand de l'eau sur le trottoir, sur les galeries, aux portes.

Remède suédois contre l'Ivrognerie.

Les "Petites Lectures," cette excellente revue publiée à Paris, par la société St-Vincent-de-Paul, donnent une recette qui me paraît rationnelle pour guérir de l'ivrognerie.

Généralement l'ivrogne a une boisson favorite avec laquelle il s'enivre. On apprête tous les mets dont il fait usage, avec cette boisson. Son pain même est trempé dans ce liquide qui devient pour lui un objet de répulsion. Huit à dix jours de ce régime amènent de telles nausées que la vue de cette boisson le crispe. L'odeur lui en devient insupportable.

Remède contre le rhume de cerveau.

Il suffit de priser du sel de table fin comme on prise du tabac, trois ou quatre fois suffisent quand le rhume ne fait que commencer. C'est facile à essayer.

Pour se débarrasser des fourmis.

Il suffit de placer un citron en deux dans les endroits infectés pour éloigner ces intéressants mais désagréables insectes. Les plantes et la feuille de tomates ont le même effet.

Pour nettoyer les bouteilles.

Introduire dans la carafe ou la bouteille que l'on veut laver quelques morceaux de papier coupés en menus morceaux ; remplir la bouteille d'un quart d'eau, puis l'agiter en tous sens. La saleté ne résiste pas à ce simple lavage et la bouteille est bientôt d'une propreté parfaite.

On peut aussi rincer les bouteilles avec des grains de plomb, de menus morceaux de patates et mieux encore avec une chaînette de fer zingué.

Recette d'encre rouge inaltérable.

On triture du carmin avec un peu de silicate de potasse en solution, jusqu'à ce que le mélange soit arrivé à la consistance d'une encre bien coulante. Les traits tracés avec cette encre sèchent vite et deviennent très brillants.

Enduit imperméable pour les chaussures.

Faites fondre sur un feu très doux ½ livre de suif, 4 onces de saindoux, 1¾ once de cire jaune et 1¾ once de térébenthine.

Quand ce mélange est complètement fondu, ajoutez-y, en le remuant vivement, 1¾ once d'huile d'olive. Cet enduit doit être appliqué tiède sur les chaussures ; quand la première couche a bien pénétré le cuir, on en donne une seconde, après quoi on peut compter sur l'imperméabilité des chaussures, dont l'enduit prolonge en même temps la durée.

Expulsion de rats.

Le chlorure de chaux, qui est à très bon marché, ne détruit pas les rats, mais son odeur, qu'ils ont en horreur, les éloigne de leurs demeures tout le temps qu'elle dure.

Il suffit d'en introduire en poudre ou mélangé avec de l'eau dans leurs trous pour les voir disparaître aussitôt.

Le chlorure a aussi l'avantage de désinfecter les endroits généralement fréquentés par les rats.

Le vitriol de fer a le même effet.

Préservatif contre le froid aux pieds.

Humecter l'intérieur des chaussures de quelques gouttes d'essence de térébenthine.

Un autre excellent préservatif est de se mettre tous les matins les pieds dans l'eau froide pendant 2 ou 3 minutes.

Moyen de s'assurer si les œufs sont frais.

On dissout 4 onces de sel de cuisine dans une pinte d'eau.

L'œuf du jour va au fond. Celui de la veille ne touche pas le fond. L'œuf de trois jours nage dans le liquide.

Celui qui a plus de trois jours vient à la surface, et il émerge d'autant plus qu'il est plus vieux.

Cette petite opération est indispensable lorsque l'on achète des œufs pour les faire couver ou pour les conserver.

Vinaigre framboisé et sirop de vinaigre framboisé.

La liqueur la plus rafraîchissante et la plus saine est bien le vinaigre framboisé et le sirop de vinaigre.

Faites macérer pendant une quinzaine de jours avec de bon vinaigre des framboises mures ; puis jetez le tout sur un linge clair, le vinaigre sortira limpide et aromatisé. C'est le vinaigre framboisé.

Pour avoir le sirop de vinaigre framboisé, ajoutez six onces de sucre pour trois onces de liqueur.

La meilleure manière d'opérer c'est de faire fondre le sucre dans le sirop au bain-marie.

Deux cuillerées à café acidulent un verre d'eau pure.

Le mal de dents guéri comme par enchantement.

Une gazette agricole de France prescrit de mettre derrière l'oreille du côté où l'on souffre, un petit cataplasme de racine de raifort, enveloppé dans de la mousseline.

La moutarde devrait avoir le même effet.

Emploi de la suie contre les insectes nuisibles.

Un horticulteur écrit au rédacteur des " Petites Lectures " que rien ne chasse les insectes nuisibles aux fleurs ou aux légumes comme de mettre un pouce de suie au fond d'une tranchée couverte de terre dans laquelle on met les plantes.

Méthode scientifique de rallumer une bougie éteinte, une allumette, un cigare.

Toute personne respire de l'oxygène, et en exhale une certaine quantité pendant quelque temps. Il suffit par conséquent d'approcher de la bouche un cigare pour que le souffle imprégné d'oxygène le rallume. Une allumette presqu'éteinte et plongée dans la bouche, puis vivement retirée, en sort en pleine combustion.

En un mot celui qui a absorbé de l'oxygène possède pendant quelques minutes un petit réservoir d'oxigène dont il peut profiter à son gré. Et c'est ainsi qu'on enflamme les combustibles en soufflant dessus.

Procédé pour prendre l'empreinte des plantes.

On huile légèrement d'un seul côté une feuille de papier, on la plie en quatre, de façon que la partie huilée reste à l'extérieur ; on place la plante dont on veut l'empreinte dans le dernier pli, la matière grasse aura filtré assez à travers les pores pour qu'il s'en trouve au revers du papier ; par la seule pression de la main on charge le végétal d'une très petite quantité d'huile, l'empreinte est prête à obtenir, la plante ayant reçu le corps gras des deux côtés. Pour donner deux épreuves à la fois, on la place, par conséquent entre deux feuilles de papier, on comprime légèrement avec la main posée à plat, l'image existe, bien qu'elle soit encore invisible, il n'y a plus qu'à la fixer et à la faire apparaître.

Pour cela on saupoudre le papier avec un peu de plombagine, puis on promène celle-ci comme s'il s'agissait d'assécher l'écriture, le dessin se relève dans toutes ses parties ; on enlève l'excès de plombagine qui pourrait salir le papier en promenant sur la surface un peu de cendre, cette substance respecte les traits du dessin et emporte avec elle la plombagine.

L'empreinte ainsi obtenue s'effacerait : pour fixer l'épreuve, il est préférable de mêler à la plombagine de la résine, on expose ensuite à une chaleur modérée, soit devant un foyer, soit en appliquant un fer chaud jusqu'à ce que la résine fonde.

Eau de Cologne excellente.

Prendre une pinte d'alcool à 90 degrés.

Essence de	bergamotte	6	gros
"	citron	½	once
"	girofle	2½	gros
"	romarin	1	"
"	Portugal	½	once
"	verveine	½	"

Mêler, laisser infuser pendant un mois et filtrer.

Recette quand on a avalé un objet.

On fait coucher la personne à plat ventre sur une table; on laisse déborder la tête qu'on soutient ; on introduit l'index dans la bouche pour déprimer la langue. Un docteur populaire assure qu'aussitôt, l'objet qui causait l'étouffement glisse le long du doigt de l'opérateur et tombe à terre.

De l'emploi de l'ail contre les insectes.

On pile quelques gousses d'ail, on ajoute de l'eau et l'on remue, de manière à communiquer au tout la saveur forte du liquide. Les grains à semer sont trempés pendant six heures avant de semer ou planter.

Excellente soupe aux tomates.

Echaudez les tomates auxquelles vous ôtez ensuite la plure. Ajoutez pain tranché, oignon haché, poivre, sel, beurre ou graisse, et faites bouillir lentement.

Confiture de tomates.

On choisit des tomates d'une grosseur moyenne et d'une forme aussi régulière que possible; on les place dans un plat creux, et on verse dessus de l'eau bouillante en telle quantité qu'elles en soient couvertes.

Après un quart d'heure, on les retire de l'eau, on les coupe en travers et on leur enlève toutes les graines de même que la peau. Ainsi préparées, on jette les tomates dans de l'eau froide, d'où on les retire peu de temps après, pour les faire égoutter, et ensuite les sécher en les pressant légèrement entre deux linges vieux et souples. Aussitôt on les pèse et on les met dans une casserole avec une livre et demie de sucre pour chaque livre de fruits et un verre d'eau pur pour chaque douzaine de tomates. On porte la casserole sur un fourneau plein de charbon embrasé. Après un quart d'heure d'ébullition, on râpe sur les confitures le zeste d'un ou deux citrons. Dès que le sirop est formé, on retire la casserole du feu et on met en pots.

Vin de tomates.

Exprimez, au moyen d'une presse, le jus de belles tomates mures, et par chaque gallon de jus mettez 4 livres de sucre brut.

Laissez reposer dans un baril pendant quelques mois. Embouteillez en évitant d'y mettre les graines.

Vin de rhubarbe.

Exprimez au moyen d'une presse le jus de la rhubarbe.

Pour chaque gallon de jus ajoutez 1 gallon d'eau dans lequel vous avez fait dissoudre 7 livres de sucre brut.

Remplissez un baril, laissant la bonde ouverte, et tenez-le plein au moyen d'eau sucrée. Bouchez quand il sera clarifié par le repos.

Manière de faire le Pain Killer.

Alcool, une pinte ; gomme de gayac 1 oz ; gomme de myrrhe, camphre et cayenne pulvérisé—de chacun $\frac{1}{2}$ oz. Agitez de temps à autre pendant une dizaine de jours. Filtrez.

Bœuf fumé.

Tous les morceaux d'un bœuf sont bons à fumer, mais la poitrine est le morceau le plus fin.

La viande étant coupée par quartiers, vous la plongez quatre ou cinq fois dans l'eau bouillante pour l'en retirer de suite. Après cela vous mettez chaque morceau sur une table, vous les frottez vigoureusement avec la main pleine de sel et vous le mettez dans la saumure. Au bout de quinze jours, retirez cette viande, laissez-la égoutter, recouvrez-la de son et pendez les morceaux dans la cheminée. Vous allumerez alors dans cette cheminée, pendant cinq ou six heures et trois jours de suite, un feu de copeaux de bois vert, de sciure ou de rameaux. Les jours suivants, vous fumerez un peu moins longtemps, et toujours en diminuant, et au bout de cinq ou six semaines, la viande sera fumée, vous la retirerez de la cheminée et la suspendrez.

La meilleure huile pour les cheveux.

Deux parties d'huile d'olive, une partie d'huile de ricin, (castor) quelques gouttes d'essence de bergamotte.

Eau pour la conservation des dents.

Faites infuser dans une demi-pinte d'alcool : 2 oz. de gomme—résine de gayac, 8 clous de girofle et 1 gros de camphre ; tirez à clair au bout de quinze jours ; aromatisez cette infusion avec six gouttes d'essence de menthe et bouchez avec soin la bouteille qui la renfermera.

Pour en faire usage vous en mettrez une dizaine de gouttes dans un verre d'eau fraîche, et chaque matin vous vous en rincerez la bouche à plusieurs reprises.

Eau sédative de Raspaïl.

Faites dissoudre dans une pinte d'eau, 4 oz. de sel de cuisine. Ajoutez-y 2½ gros d'alcool camphrée et 2 oz. d'ammoniaque liquide, (*alcali volatil*). Remuez bien ce mélange et tenez la bouteille exactement bouchée.

Quand à la composition de l'alcool camphré, elle se borne à faire dissoudre 36 grains de camphre dans 2½ gros d'alcool. Cette dissolution a lieu très promptement.

Remède infaillible contre les cors aux pieds, verrues, etc.

Mettez tremper pendant 36 heures de l'écorce intérieure blanche et spongieuse de citron dans du fort vinaigre dans lequel vous aurez fait dissoudre autant de sel qu'il vous sera possible. Appliquez le soir sur le cor ou la verrue une de ces petites portions d'écorce, que vous maintiendrez avec un léger bandage, et que vous laisserez jusqu'au matin. Gardez-le dans la journée, si vous n'êtes pas obligé de sortir, après toutefois l'avoir renouvelé ; continuez ainsi pendant quelques jours, et le cor, pénétré, désorganisé, tombera en poussière a nsi que sa racine.

Pain d'épice économique.

Un œuf battu, 2 tasses de sirop ou mélasse, 1 tasse d'eau tiède, gros comme un œuf de beurre fondu, 1 grande cueillerée de soda, délayée dans une petite quantité de vinaigre ; 1 petite cuillerée de gingembre, de muscade et de cannelle, de la farine pour épaissir ; bien mêler et bien battre.

POIDS ET MESURES LÉGAUX.

Les poids et mesures légaux du Canada sont : la verge impériale, le gallon impérial et le boisseau impérial.

Par les termes de l'acte 42 Vict., chap. 16, il a été réglé que dans les contrats pour la vente et la livraison de chacun des articles ci-dessous mentionnés, le boisseau serait déterminé par le poids, à moins que le boisseau par mesure (8 gallons) ne soit accepté de consentement spécial ; le poids équivalant à un boisseau étant comme suit :

Blé	60 lbs	Fèves	40 lbs
Maïs	56 "	Pommes de terre	60 "
Seigle	56 "	Navets	60 "
Pois	60 "	Carottes	60 "
Orge	48 "	Panais	60 "
Malt	36 "	Betteraves	60 "
Avoine	34 "	Oignons	60 "
Haricots	60 "	Charbon bitumineux	70 "
Graine de lin	50 "	Graine de trèfle	60 "
Graine de chanvre	44 "	Graine de mil	48 "
Graine de Gazon (*Blue grass seed.*)	14 "	Sarrasin	48 "

Et par le même acte le quintal anglais de 112 lbs et le tonneau de 2,240 lbs ont été abolis et remplacés par le quintal de 100 lbs, et le tonneau de 2,000 lbs avoir-du-poids, assimilant ainsi les poids du Canada et ceux des Etats-Unis.

RAPPORTS APPROXIMATIFS

des poids et mesures françaises et anglaises.

Le gramme s'écrit 1, Le centigramme s'écrit 0,01

Le décigramme s'écrit 0,1 Le milligramme s'écrit 0,001

1 Kilogramme vaut	2 livres
750 Gram	1 livre ½
625 Gram	1 livre ¼
500 Gram	1 livre
470 Gram	15 onces
440 Gram	14 onces
400 Gram	13 onces
375 Gram	12 onces
350 Gram	11 onces
320 Gram	10 onces
280 Gram	9 onces
250 Gram	8 onces
220 Gram	7 onces
192 Gram	6 onces
150 Gram	5 onces
125 Gram	4 onces
96 Gram	3 onces
80 Gram	2 onces ½
64 Gram	2 onces
48 Gram	1 once ¼
32 Gram	1 once
24 Gram	6 gros
20 Gram	5 gros
16 Gram	½ once
12 Gram	3 gros
10 Gram	2 gros ½
8 Gram	2 gros
6 Gram	1 gros ½
4 Gram	1 gros
2 Gram	36 grains
1½ Gram	27 grains

1 Gram vaut	18 grains
½ Gram	9 grains
8 Décigram	15 grains
7 Décigram	11 grains
5 Décigram	9 grains
4 Décigram	8 grains
3 Décigram	6 grains
2 Décigram	4 grains
1 Décigram	2 grains
100 Centigram	18 grains
50 Centigram	9 grains
40 Centigram	8 grains
30 Centigram	6 grains
25 Centigram	5 grains
20 Centigram	4 grains
15 Centigram	3 grains
10 Centigram	2 grains
5 Centigram	1 grain
4 Centigram	4–5 grains
3 Centigram	3–5 grains
2½ Centigram	½ grain
2 Centigram	2–5 grain
1 Centigram	1–5 grain
50 Milligram	1 grain
38 Milligram	¾ grain
25 Milligram	½ grain
15 Milligram	⅓ grain
10 Milligram	1–5 grain
6 Milligram	⅛ grain
5 Milligram	1–10 grain
1 Milligram	1–50 grain

MESURE LINÉAIRE

ANGLAISE ET FRANÇAISE COMPARÉE.

1 Centimètre	0,3937 pouces
1 Décimètre	3,937 "
1 Mètre	39.37 "
1 Décamètre	393.7 "
1 Hectomètre	328 pieds, 1 pce
1 Kilomètre	3280 " 10 pces

MESURE DE CAPACITÉ

1 Centilitre	0,6102 pouces cube
1 Décilitre	6,1022 " "
1 Litre	1.0567 pinte
1 Décalitre	2.6417 gallons
1 Hectolitre	26.417 gallons
1 Kilolitre	264.17 gallons

TABLE D'INTÉRÊT.

SIX PAR CENT.

TEMPS	$1	$2	$3	$4	$5	$6	$7	$8	$9	$10	$100	$1000
1 jour	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	17
2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	33
3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	50
4	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	7	67
5	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	8	83
6	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	10	1.00
7	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	12	1.17
8	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	13	1.33
9	0	0	0	1	1	1	1	1	1	2	15	1.50
10	0	0	1	1	1	1	1	1	2	2	17	1.67
11	0	0	1	1	1	1	1	1	2	2	18	1.83
12	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2	20	2.00
13	0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	22	2.17
14	0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	23	2.33
15	0	1	1	1	1	2	2	2	2	3	25	2.50
16	0	1	1	1	1	2	2	2	2	3	27	2.67
17	0	1	1	1	1	2	2	2	3	3	28	2.83
18	0	1	1	1	2	2	2	2	3	3	30	3.00
19	0	1	1	1	2	2	2	3	3	3	32	3.17
20	0	1	1	1	2	2	2	3	3	3	33	3.33
21	0	1	1	1	2	2	2	3	3	4	35	3.50
22	0	1	1	1	2	2	3	3	3	4	37	3.67
23	0	1	1	2	2	2	3	3	3	4	38	3.83
24	0	1	1	2	2	2	3	3	4	4	40	4.00
25	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4	42	4.17
26	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4	43	4.33
27	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	45	4.50
28	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	47	4.67
29	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	48	4.83
1 mois	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	50	5.00
2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1.00	10.00
3	2	3	5	6	8	9	11	12	14	15	1.50	15.00
4	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	2.00	20.00
5	3	5	8	10	13	15	18	20	23	25	2.50	25.00
6	3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	3.00	30.00
7	4	7	11	14	18	20	25	28	32	35	3.50	35.00
8	4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	4.00	40.00
9	5	9	14	18	23	27	32	36	41	45	4.50	45.00
10	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	5.00	50.00
11	6	11	17	22	28	33	39	44	50	54	5.50	55.00
1 an	6	12	18	24	30	36	42	48	54	60	6.00	60.00

TABLE D'INTÉRÊT.

SEPT PAR CENT.

LA MOITIÉ EST L'INTÉRÊT A $3\frac{1}{2}$.

TEMPS.		$1	$2	$3	$4	$5	$6	$7	$8	$9	$10	$100	$1000
1	JOUR.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	19
2		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	39
3		0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	6	58
4		0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	8	78
5		0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	10	97
6		0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	12	1.17
7		0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	14	1.36
8		0	0	0	1	1	1	1	1	1	2	16	1.56
9		0	0	1	1	1	1	1	1	2	2	18	1.75
10		0	0	1	1	1	1	1	2	2	2	19	1.94
11		0	0	1	1	1	1.	1	2	2	2	21	2.14
12		0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	23	2.33
13		0	1	1	1	1	2	2	2	2	3	25	2.53
14		0	1	1	1	1	2	2	2	2	3	27	2.72
15		0	1	1	1	1	2	2	2	3	3	29	2.92
16		0	1	1	1	2	2	2	2	3	3	31	3.11
17		0	1	1	1	2	2	2	3	3	3	33	3.31
18		0	1	1	1	2	2	2	3	3	4	35	3.50
19		0	1	1	1	2	2	3	3	3	4	37	3.69
20		0	1	1	2	2	2	3	3	4	4	39	3.89
21		0	1	1	2	2	2	3	3	4	4	41	4.08
22		0	1	1	2	2	3	3	3	4	4	43	4.28
23		0	1	1	2	2	3	3	4	4	4	45	4.47
24		0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	47	4.67
25		0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	49	4.86
26		1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	51	5.06
27		1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	53	5.25
28		1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	54	5.44
29		1	1	2	2	3	3	4	5	5	6	56	5.64
1	MOIS.	1	1	2	2	3	4	4	5	5	6	58	5.83
2		1	2	4	5	6	7	8	9	11	12	1.17	11.
3		2	4	5	7	9	11	12	14	16	18	1.75	17.50
4		2	5	7	9	12	14	16	19	21	23	2.33	23.33
5		3	6	9	12	15	18	20	23	26	29	2.92	29.17
6		4	7	11	14	18	21	25	28	32	35	3.50	35.00
7		4	8	12	16	20	25	29	33	37	41	4.08	40.83
8		5	9	14	17	23	28	33	37	42	47	4.67	46.67
9		5	11	16	21	26	32	37	42	47	53	5.25	52.50
10		6	12	18	23	29	35	41	47	53	58	5.83	58.33
11		6	13	19	26	32	39	45	51	58	64	6.42	64.17
1	AN	7	14	21	28	35	42	49	56	63	70	7.00	70.00

TABLE D'INTÉRÊT.

HUIT PAR CENT.

LA MOITIÉ POUR $\frac{4}{100}$.

TEMPS.		$1	$2	$3	$4	$5	$6	$7	$8	$9	$10	$100	$1000
1	JOUR.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	22
2		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	44
3		0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	7	67
4		0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	9	89
5		0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	11	1.11
6		0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	13	1.33
7		0	0	0	1	1	1	1	1	1	2	16	1.56
8		0	0	1	1	1	1	1	1	2	2	18	1.78
9		0	0	1	1	1	1	1	2	2	2	20	2.00
10		0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	22	2.22
11		0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	24	2.44
12		0	1	1	1	1	2	2	2	2	3	27	2.67
13		0	1	1	1	1	2	2	2	3	3	29	2.89
14		0	1	1	1	2	2	2	2	3	3	31	3.11
15		0	1	1	1	2	2	2	3	3	3	33	3.33
16		0	1	1	1	2	2	2	3	3	4	36	3.56
17		0	1	1	2	2	2	3	3	3	4	38	3.78
18		0	1	1	2	2	2	3	3	4	4	40	4.00
19		0	1	1	2	2	3	3	3	4	4	42	4.22
20		0	1	1	2	2	3	3	4	4	4	44	4.44
21		0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	47	4.67
22		0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	49	4.89
23		1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	51	5.11
24		1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	53	5.33
25		1	1	2	2	3	3	4	4	5	6	56	5.56
26		1	1	2	2	3	3	4	5	5	6	58	5.78
27		1	1	2	2	3	4	4	5	5	6	60	6.00
28		1	1	2	2	3	4	4	5	6	6	62	6.22
29		1	1	2	3	3	4	5	5	6	6	64	6.45
1	MOIS.	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7	67	6.67
2		1	3	4	5	7	8	9	11	12	13	1.33	13.33
3		2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	2.00	20.00
4		3	5	8	11	13	16	19	21	24	27	2.67	26.67
5		3	7	10	13	17	20	23	27	30	33	3.33	33.33
6		4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	4.00	40.00
7		5	9	14	19	23	28	33	37	42	47	4.67	46.67
8		5	11	16	21	27	32	37	43	48	53	5.33	53.33
9		6	12	18	24	30	36	42	48	54	60	6.00	60.00
10		7	13	20	27	33	40	47	53	60	67	6.67	66.67
11		7	15	22	29	37	44	51	59	66	73	7.33	73.33
1	AN.	8	16	24	32	40	48	56	64	72	80	8.00	80.00

TABLE D'INTÉRÊT.

NEUF PAR CENT.

LA MOITIÉ POUR $4\frac{1}{2}$ PAR CENT.

TEMPS.		$1	$2	$3	$4	$5	$6	$7	$8	$9	$10	$100	$1000
1	JOUR.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	25
2		0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	50
3		0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	8	75
4		0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	10	1.00
5		0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	13	1.25
6		0	0	0	1	1	1	1	1	1	2	15	1.50
7		0	0	1	1	1	1	1	1	2	2	18	1.75
8		0	0	1	1	1	1	1	2	2	2	20	2.00
9		0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	23	2.25
10		0	1	1	1	1	2	2	2	2	3	25	2.50
11		0	1	1	1	1	2	2	2	2	3	28	2.75
12		0	1	1	1	2	2	2	2	3	3	30	3.00
13		0	1	1	1	3	2	2	3	3	3	33	3.25
14		0	1	1	1	2	2	2	3	3	4	35	3.50
15		0	1	1	2	2	2	3	3	3	4	38	3.75
16		0	1	1	2	2	2	3	3	4	4	40	4.00
17		0	1	1	2	2	3	3	3	4	4	43	4.25
18		0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	45	4.50
19		0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	48	4.75
20		1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	50	5.00
21		1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	53	5.25
22		1	1	2	2	3	3	4	4	5	6	55	5.50
23		1	1	2	2	3	3	4	5	5	6	58	5.75
24		1	1	2	2	3	4	4	5	5	6	60	6.00
25		1	1	2	3	3	4	4	5	6	6	63	6.25
26		1	1	2	3	3	4	5	5	6	7	65	6.50
27		1	1	2	3	3	4	5	5	6	7	68	6.75
28		1	1	2	3	4	4	5	6	6	7	70	7.00
29		1	1	2	3	4	4	5	6	7	7	73	7.25
1	MOIS.	1	2	2	3	4	5	5	6	7	8	75	7.50
2		2	3	5	6	8	9	11	12	14	15	1.50	15.00
3		2	5	7	9	11	14	16	18	20	23	2.25	22.50
4		3	6	9	12	15	18	21	24	27	30	3.00	30.00
5		4	8	11	15	19	23	26	30	34	38	3.75	37.50
6		5	9	14	18	23	27	32	36	41	45	4.50	45.00
7		5	11	16	21	26	32	37	42	47	53	5.25	52.50
8		6	12	18	24	30	36	42	48	54	60	6.00	60.00
9		7	14	20	27	34	41	47	54	61	68	6.75	67.50
10		8	15	23	30	38	45	53	60	68	75	7.50	75.00
11		8	17	25	33	41	50	58	66	74	83	8.25	82.50
1	AN.	9	18	27	36	45	54	63	72	78	90	9.00	90.00

TABLE D'INTÉRÊT.

DIX PAR CENT.

LA MOITIÉ FAIT CONNAITRE L'INTÉRÊT A $\frac{5}{100}$.

TEMPS.		$1	$2	$3	$4	$5	$6	$7	$8	$9	$10	$100	$1000
1	JOUR.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	28
2		0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	6	56
3		0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	8	83
4		0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	11	1.11
5		0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	14	1.39
6		0	0	1	1	1	1	1	1	2	2	17	1.67
7		0	0	1	1	1	1	1	2	2	2	19	1.94
8		0	0	1	1	1	1	2	2	2	2	22	2.22
9		0	1	1	1	1	2	2	2	2	3	25	2.50
10		0	1	1	1	1	2	2	2	3	3	28	2.78
11		0	1	1	1	2	2	2	2	3	3	31	3.06
12		0	1	1	1	2	2	2	3	3	3	33	3.33
13		0	1	1	1	2	2	3	3	3	4	36	3.61
14		0	1	1	2	2	2	3	3	4	4	39	3.89
15		0	1	1	2	2	3	3	3	4	4	42	4.17
16		0	1	1	2	2	3	3	4	4	4	44	4.44
17		0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	47	4.72
18		1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	50	5.00
19		1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	53	5.28
20		1	1	2	2	3	3	4	4	5	6	56	5.56
21		1	1	2	2	3	4	4	5	5	6	58	5.83
22		1	1	2	2	3	4	4	5	6	6	61	6.11
23		1	1	2	3	3	4	4	5	6	6	64	6.39
24		1	1	2	3	3	4	5	5	6	7	67	6.67
25		1	1	2	3	3	4	5	6	6	7	69	6.94
26		1	1	2	3	4	4	5	6	7	7	72	7.22
27		1	2	2	3	4	5	5	6	7	8	75	7.50
28		1	2	2	3	4	5	5	6	7	8	78	7.78
29		1	2	2	3	4	5	6	6	7	8	81	8.06
1	MOIS	1	2	3	3	4	5	6	7	8	8	83	8.33
2		2	3	5	7	8	10	12	13	15	17	1.67	16.67
3		3	5	8	10	13	15	18	20	23	25	2.50	25.00
4		3	7	10	13	17	20	23	27	30	33	3.33	33.33
5		4	8	13	17	21	25	29	33	38	42	4.17	41.67
6		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	5.00	50.00
7		6	12	18	23	29	35	41	47	53	58	5.83	58.33
8		7	13	20	27	33	40	47	53	60	67	6.67	66.67
9		8	15	23	30	38	45	53	60	68	75	7.50	75.00
10		8	17	25	33	42	50	58	67	75	83	8.33	83.33
11		9	18	28	37	46	55	64	73	83	92	9.17	91.67
1	AN.	10	20	30	40	50	60	70	80	90	1.00	10.00	100.00

TABLE DES MATIÈRES

A.

PAGE

Abattage des veaux, moutons et bœufs 171
" du porc 173
Abeilles 224
Abricots à l'eau-de-vie 168, -- Confitures d'... 160, en bouteilles. 165
Air, — Moyen de purifier l' 300
Alcool 65
Aliments. — Conservation des 146
Alimentation 57
Andouilles 175
Animaux nuisibles 129
Anisette de Bordeaux 293
Appartements. — Rafraîchissement des 301
Asphyxie 82

B.

Bains 78
Basse-cour 195
Bassin dans un jardin 192
Beignes délicieuses 266
Betterave en café, 265. — au vinaigre 157
Bière, 62, 244. — Domestique à peu de frais, 246. — Petite 247
Blanchissage du linge 131
Bluets secs 159
Bœuf fumé 309
Boissons 61
Boucherie 171
Boudin 176
Bouteilles. — Moyen de nettoyer les 303
Boutures 189
Breuvage propre aux malades 76
Bronchites 88
Brûlures 83

C.

Cadres rustiques, *faciles à faire* 298
Café, 64. — de betterave, 265. — Ratafia de 294

PAGE
Canards 205
Capucines, 156, — au vinaigre 157
Cataplasmes 80
Catsup 155
Casse-noisette économique 283
Cassis (Crème de), 249, — en ratafia 170
Catarrhe, (Remèdes contre le) 281
Cerises à l'eau-de-vie, 168 ; desséchées 158
Cerises en bouteilles 165
Champignons, (Culture des) 292
Chapeaux en paille, (Fabrication des) 278
Chartreuse 249
Chauffage 118
Chaussures, (Enduits imperméables pour les), 303 ; — Procédé pour rendre imperméables les 263
Cirage en pâte pour les chaussures 263
Cheveux (Huile pour les) 309
Chèvres (Élevage des) 213
Chirurgie domestique 67
Chocolat 65
Choléra, (Spécifique contre le) 289
Choucroute 154
Choux au vinaigre 157
Choux rouge, (Sirop de) 284
Cicatrisants, (Feuilles de Géranium) 301
V. Plantes médicinales (Eucalyptus) 288
Cidre 242
Cigares, (Fabrication des) 252
Ciment excellent 266-286
Cirage luisant 296
Cire à bouteilles 279
Ciseaux, manière simple de les affiler 287
Citron, (Sirop de) 167
Clous, (Remèdes contre les) 95
Cœur, (Palpitation du) 98
Coings en gelée, 163 ; en pâte, 163 ; en ratafia 170
Coliques, (Remède) 88
Colle (Fabrication de la) 264
Comptabilité domestique 42
Confiture de Fruits 159

PAGE
Congélation........ 83
Connaissances utiles........ 228
Constipation........ 89
Contusions........ 89
Convulsions........ 82
Coqueluche........ 89
Cornichons........ 156
Cors aux pieds........ 90, 310
Couches chaudes et tièdes........ 193
Coup de soleil........ 90
Coupure........ 90
Courges, (Confitures de)........ 161
Couture........ 257
Couverture de lit, à bon marché........ 287
Crachement de sang........ 91
Crampes, 87 ; d'estomac........ 91
Croup........ 81
Curaçao........ 293

D.

Dents, (Mal de)........ 91, 305
" (Eau pour la conservation des)........ 310
Dessication........ 147
Diarrhée........ 91
Dindons, 206 ; (Engraissement des), 207 ; (Maladies des)........ 208
Diphtérie........ 87
Domestiques, (Choix des)........ 37
Dyssenterie........ 92

E.

Eau, comme boisson........ 61
" de Cologne........ 307
" Sédative, de Raspail........ 310
Éclairage........ 122
Économie domestique, 2 ;—Son importance id ; —Vices contraires à l', 5 ; — Vertus favorables à l'........ 11
" Politique, — Définition........ 1
" Sociale, — Définition........ 1
Écorchures........ 83
Eczéma........ 92
Éducation........ 33

PAGE

Élevage artificiel 200
Empaillage des oiseaux 269
Empesage amélioré 295
Empoisonnement 83
Empreinte des plantes 306
Encre noire, rouge et bleue 303, 363
Enduit imperméable pour les chaussures 303
Enfants, — Conseils sur le traitement des 51
Engelures et gerçures 93
Entorse 82
Entretien du linge et des vêtements 136
Épine vinette, (Sirop d') 166
Étouffement par suite d'avoir avalé un objet 307
Étourdissement 93
Eucalyptus, — Plante aromatiqne et désinfectante 288
Évanouissement 94

F.

Femme de ménage, son rôle 40
Fer. — Préserver de la rouille le 280
Feux de cheminée 281
Fièvre 94
Figures de plâtre, manière de leur donner l'apparence et la durée du marbre 298
Filage 259
Fleurs d'oranger (Sirop de) 167
Fourmis, (Pour se débarrasser des fourmis) 302
Fourrures, (Garder intactes pendant l'été) 285
Fracture 82
Fraises, (Confitures de), 161 ; Bouteilles, 165 ; (Sirop de), ... 166
Framboises en bouteilles, 165 ; en Confitures, 162 ; en Ratafia, 171; sèches, 159 ; Sirop de 166
Fromages (fabrication du) 177 ; 216-217; à la Crème, 218 ; de Brie, 218 ; de lait de chèvres, 219; de lait de brebis, 220 ; de pommes de terre, 220 ; d'Italie 177
Fruits à l'eau-de-vie, 168 ; en bouteilles, 164 ; en boîtes 286
Fumage 149
Furoncles 95

G.

Garde malade, (Vertus et qualités d'une) 99
Gazons, dans un jardin 192

PAGE

Gélatine 264
Gelée de fruits 159
Geraniums, (Feuilles sont cicatrisantes) 301
Gerçures 93
Glacière, (Manière de bâtir une) 279
Gomme, (Sirop de) 167
Gorge, ... 95
Graines 190
Graisse fondue 151
Groseilles, (Confiture de), 159 ; (Gelée de), 160 ; (Sirop de) 166
Greffes 189
Grippe 96

H.

Hamac, (Comment faire un) 288
Harengs aux oignons 153
Haricots verts 155
Herbes salées 156
Hernie 87
Hygiène 46

I.

Indigestion 96
Industries domestiques 228
Infusion 75
Insectes nuisibles 129, 305
Insecticide fameux 287, 307
Insomnie 96
Instruments de chirurgie domestique 67
" de cuisine recommandables 280
(Voir cuisine).
Intérêts, (Table d') 314
Ivresse 97
Ivrognerie, (Remède suédois contre l') 302

J.

Jardin, 185 ; (Ce qu'il faut dans un) 191

L.

Lait condensé, 146 ; (Conserve de) 146
Laiterie 214
Lapins 209

PAGE
Lavements.. 78
Laxatifs... 80
Légumes au vinaigre... 157
Linge, (Blanchissage du), 131 ; (Entretien du)........................ 136
Lumière de nuit économique.. 287

M.

Macération... 75
Maïs au vinaigre... 157
Maison, (Ameublement d'une)... 101
Maladies ordinaires qu'on peut soigner soi-même.................... 88
Mal du monde... 24
Mascottes... 189
Mariage des enfants... 38
Massifs.. 191
Mastic chinois pour réparation des verres.............................. 262
" imperméable, propre à raccommoder les vases, etc.......... 297
Médecine domestique... 66
Médicaments internes propres aux malades............................ 72
Merises en ratafia.. 170
Mesures et poids légaux, 311 ; comparées, 312 ; linéaire, 313 ; de capacité... 313
Migraine.. 97
Mobilier, (Soins à donner au).. 124
Morsure d'un serpent ou d'un chien enragé............................. 86

N.

Nerfs, (Attaque de).. 97
Noix vertes, (Confitures de).. 282

O.

Œufs, (Conservation des),... 156, 293
" (Moyen de s'assurer s'ils sont frais), 304 ; Sirop d'.......... 282
Oies, 205 ; (Confits d').. 152
Oiseaux, (Empaillage des)... 269
Orange, (Sirop d')... 167
Oreilles, (Douleur d')... 97

P.

Pain d'épice économique... 311
" (Fabrication du).. 179
Pain Killer, (Manière de faire le).. 309

PAGE
Panaris 98
Paniers d'osier, (Fabrication des) 295
Parterre 192
Pâte brisée, 184 ; de fruits, 163 ; feuilletée 182
Pâté de foie gras 265
Pâtisseries 181
Peaux en poil, (Préparations des) 277
Pêches à l'eau-de-vie 168
Peinture à la chaux et au lait 294
" à la pomme de terre 294
" à l'huile, à la portée de tous 267
Pharmacie domestique 68
Pieds, (Cors aux) 304
Pieds de cochon désossés 292
Pigeons 209
Pintades 206
Plantes, (Procédé pour prendre l'empreinte des) 306
" (Propagation des) 189
" (Aromatiques et désinfectantes, l'Eucalyptus) 288
" Médicinales 68 ; Manière de cueillir et de conserver les 71
Poids et Mesures légaux, 311 ; comparés 312
Point de côté 98
Poiré 243
Poires desséchées, 158 ; à l'eau-de-vie, 168 ; confitures de 162
Pommes de terre germées 281
Pommes en gelée 162
" en pâté, 164 ; sèches 159
Porcherie 221
Porcs, (Maladie du) 222
Poudre insecticide 131
Poules, 200 ; (Engraissement des) 202
Prévoyance 27
Provisions de ménage 142
Prunes à l'eau-de-vie 169
" en confitures 163
Purgatifs 80

R.

Radis en salade 282
Rafraîchissement des appartements 301

PAGE

Raisins en ratafia, 170 : secs........ 159
Rallumer une bougie, une allumette, etc., éteintes........ 305
Rats, (Destruction des), 276 ; (Expulsion des)........ 303
Ratafia........ 170
Réfrigérateur ingénieux........ 287
Reins, (Tour de)........ 98
Rhubarbe en confitures, 163 ; vin de........ 308
Rhumatisme........ 98
Rhume de cerveau........ 302
Rochers dans un jardin........ 192
Roses, (Sirop de)........ 285

S.

Saignement de nez........ 87
Saindoux........ 151
Salaison........ 148
Sauce terrible........ 282
Saucisse........ 177
Savon de ménage........ 262
Semelles imperméables........ 297
Serres chaudes et tièdes........ 194
Sinapismes........ 81
Sirop, 165 ; de vinaigre framboisé........ 304
Soda, (Manière de faire le)........ 266
Soins immédiats à donner aux malades, 81 ; ordinaires........ 76
Solution........ 75
Sucre d'érable (Fabrication du)........ 250
Syncope........ 82, 97

T.

Tables d'intérêts........ 314
Tête de cochon en fromage........ 292
Thé........ 63
Tœnia, (Spécifique contre le)........ 290, 291
Toilette........ 139
Tomates, (Confitures aux), 308 ; (Soupe aux), 307 ; (Vin de), 308 ; (Conserves aux), 154 ; (Marmelade aux)........ 155
Toux, (Remèdes contre la)........ 281
Tricotage........ 253

V.

Page

Vache 210
Vernis, pour la conservation des statues................ 297
" pour le bois 299
Verre, (Manière simple de couper le) 285
" (Préserver de la cassure le)........................ 286
Verrues, (Remèdes contre les)................................ 310
Vers, (Spécifique contre les)........................ 289, 291
Vêtements, (Entretien des)................................ 136
Viandes, (Conservation des)................................ 146
" (Mode de préparer les) 59
Vie de Famille.. 228
Vin, 63; (Fabrication du), 229; (De différentes espèces de fruits, 240; (de Sureau, de Gadelles et de Cerises), 241, (de Framboises), 242; (de Figues id, Médicinal, de Quinquina), 283; (de Gentiane.. 284
Vinaigre, 247; à bon marché, 286; Framboisé 304
Vivier.. 193
Volailles, (Apprêt des), 178; (Maladies des)..................... 199
(Voir Basse-Cour.)

